





Listed by Underwriters Laboratories, Inc.

Pub. No. 175803-00-RV00
Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Imprimé en République populaire de Chine

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION



SmartRotisserie™

Electronic Rotisserie (English, page 2)
Asador electrónico (Español, la página 17)
Rôtissoire électronique (Français, à la page 34)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2499

http://www.householdproductsinc.com

1420W 120V～ 60 Hz

Séries RTS500-RTS600 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions before use.

- Do not touch hot surfaces. Use a potholder or oven mitts when touching handles or knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or wires in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If the product requires attention within the warranty period, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, grease, or other hot liquids.
- Use extreme caution when removing the Drip Tray or disposing of hot grease.
- Do not insert oversized foods or metal utensils (except recommended accessories) into this unit. Doing so may cause a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, wallls or similar materials when in operation. Do not store any item on top of this appliance.
- To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL SAFEGUARDS

WARNING: This appliance generates heat and escaping steam during use.

Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or injury to persons or damage to property.

- Never immerse or rinse this appliance in water or any other liquid.
- If this appliance accidentally falls or becomes immersed in water, unplug it immediately and do not reach into the water.
- Always use oven mitts when touching and/or removing the Lid or accessories.
- To reduce the risk of injury, unplug this appliance before inserting food. Always keep the appliance unplugged when not in use.
- Be sure to provide adequate space for air circulation above and on the sides when using this appliance. Do not operate near curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials.
- To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.
- Do not attempt to repair a malfunctioning appliance.
- Do not place any of the following materials in the Rotisserie: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not attempt to dislodge food or clean the Rotisserie while it is plugged in or still hot.
- Do not clean with metal souring pads. Pieces of the pad may break off and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not attempt to use this appliance without the Lid in place.

ALCI Safety Device (On the Plug)

The ALCI safety device is equipped with a test button so that its operation can be checked.

TO USE:

1. Press the reset button on the ALCI safety device.
2. Plug appliance into AC electrical outlet.
3. Then press the test button. The reset button will pop out. This verifies that the safety device is operating properly. Should the reset button not pop out, do not use the unit. Return immediately for service.

Press the reset button to re-activate your ALCI safety device and use your appliance. Repeat this procedure each time this appliance is used, to confirm that the safety device is operational.

At any time, should this unit detect an electrical shock hazard, it will immediately shut off. To restore power, you MUST press the reset button on the ALCI safety device to reactivate the circuit.

THE ELECTRICAL CORD

To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit. The cord length of this appliance has been selected to reduce the possibility of tangling or tripping over a longer cord. If additional cord length is needed, an extension cord rated not less than 15 amperes, 120 volts and with the Underwriters Laboratories listing, may be used. If using an extension, be sure to arrange it so that it cannot be pulled or tripped on.

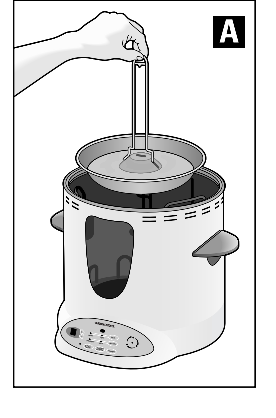
1. Tempered Glass Lid with Knob
2. Center Heating Element
3. Heat-Resistant Handles
4. Circular Display with Lights
5. Electronic Controls (High & Low/Poultry & Meat)
6. Center Heating Element Button
7. Digital Timer
8. Hook Handle
9. Dishwasher-Safe Tower
10. Removable Shaft
11. 6 Skewers
12. Removable Drip Tray

BEFORE FIRST USE

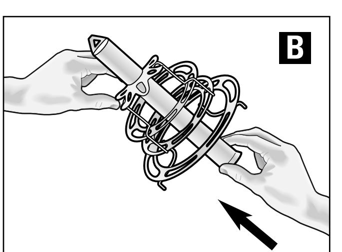
Wipe the inside and outside surfaces with a sponge or damp cloth — dry thoroughly. Wash removable accessory parts (the Tower, skewers, etc.) in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. NEVER immerse the unit in water or other liquid.

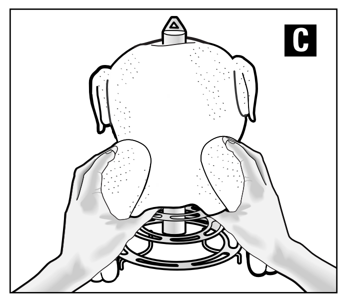
How To Use – English

1. Spray the Drip Tray and inside of the Lid over a sink with a non-stick cooking spray. Slide the Drip Tray over the Heating Element before beginning (A). It must be in position first.

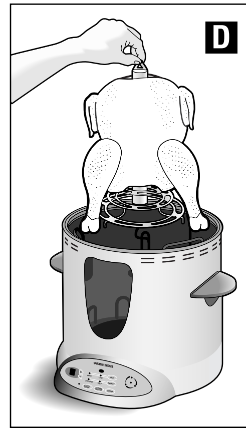


2. **For Poultry Preparation**
   Spray the Tower and Shaft with a non-stick cooking spray. Feed the Shaft through the bottom of the Tower (B). To avoid dripping on your counter, slide a tray or plate under the Tower. Pull the chicken open and mount it over the top (daisy-shaped) portion of the Tower so that the drumsticks hang down onto the ring of the Tower (C). Be sure that the Tab at the top of the Shaft comes through the neck of the chicken. (**NOTE:** Larger birds may be placed over the entire top portion including the first ring of the Tower). Position the



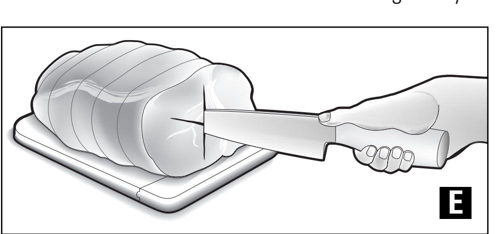


Shaft with mounted bird over the Center Heating Element and Drip Tray and lower the Tower with bird into the unit (D).

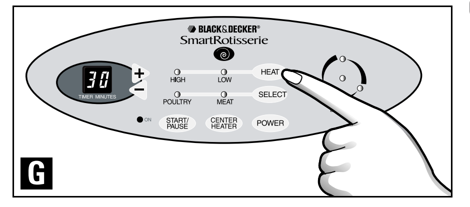


For Meat Preparation

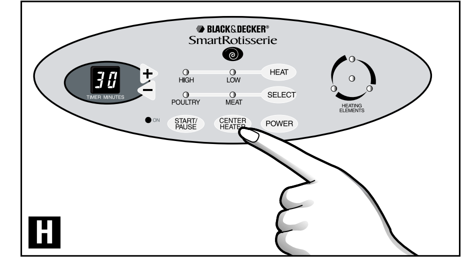
Spray the Shaft with a non-stick cooking spray. Put a plate or tray under the meat and cut an “X” slit through the center of the roast big enough for you to slide the Shaft through the entire length of the roast (E). Then push the roast onto the Shaft. Place the Shaft with mounted roast over the Center Heating Element (F). **NOTE:** With small roasts, you can use the Tower.



3. Put the Lid on the unit. Plug the unit in and press POWER. If the TIMER and Circular Display don’t start flashing and red lights don’t come on over the words HIGH and POULTRY, you may have to press the RESET button on the ALCI on the plug then press POWER again.
4. You MUST SET the Timer for the unit to operate. Use the charts (on pages 10-11) to determine how long your poultry or meat should cook based on its weight. You may set the timer for up to 99 minutes. Adjust the time by pressing the (+) or (-) and watching the minutes advance in the display. If you hold either button for one second, the time will advance quickly until you release.
5. For most roasting, you will use HIGH. You may switch to LOW by pressing the HEAT button again until the light over “LOW” is on (G). See the Charts (on pages 10-11) and Tips section (on page 7) for suggestions on using the LOW setting.

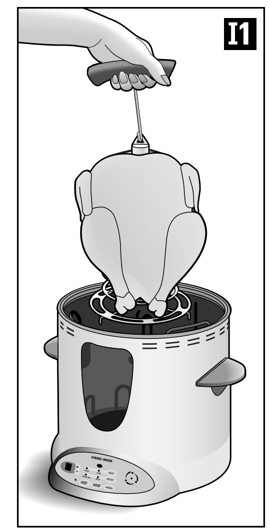


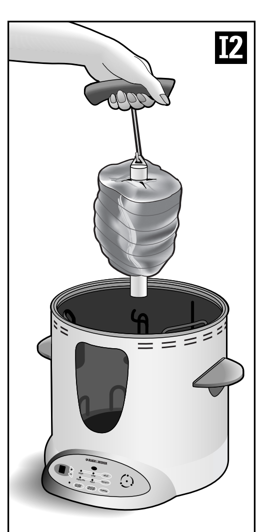
6. When powered on, the light under POULTRY will automatically be on and you’ll be all set to roast a chicken, small turkey, or Cornish hens. For ham, lamb, pork or beef roast, press the SELECT button to change the setting to MEAT.
7. When powered on, the Center Heating Element comes on indicated by the center light in the Circular Display. This element will help speed the cooking process by cooking from the inside out. For slower roasting, you can turn off the Center Heating Element by pressing the CENTER HEATER Button (H). The light in the center of the Circular Display at the right of the Control Panel will go out.
8. Press the START/PAUSE button and the ON light will illuminate. DO NOT PUSH POWER –



it will cancel out your program. The Timer will begin to count down and 2 of the 3 lights in the Circular Display will stay on. As cooking progresses, you will see these lights alternate around the Circular Display with 1 or 2 lights on at any given time showing how the heat is circulating around the food. The heating elements will not glow red. You may want to check doneness of food using a standard meat thermometer in case you have to adjust for more cooking time.

9. When cooking is done, you will hear 3 beeps and the Timer will flash “00.” Use a pot holder or oven mitt to remove the Lid. Be careful to avoid escaping steam.
10. Position a large plate or pan near the Rotisserie. Slip the Hook Handle into the Tab at the top of the Shaft. Lift the food out of the unit with the Hook Handle and place it on the plate. You may need to use both hands on the handle for larger birds or roasts (I1, I2).
11. Let food stand for 10-15 minutes. For poultry, press down on the Shaft to loosen it. Then pull the Shaft out and remove the Tower. Let the bird cool before cutting. For meats, lie the roast on a carving board. Some meat roasts tend to stick to the Shaft. Cut the meat lengthwise to loosen it from the Shaft.

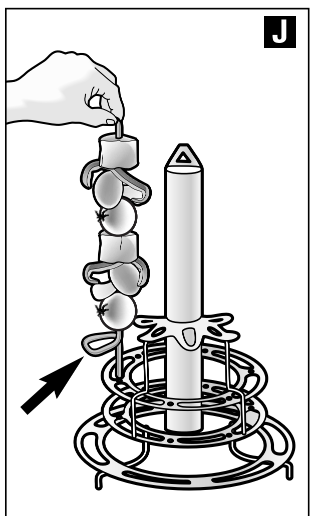






Using the Skewers

1. The 6 skewers included with your unit are great for roasting kabobs of meats, seafood, and vegetables. They can also be used to cook spareribs, pork chops, chicken parts, bratwurst, or London Broil. Spray the Drip Tray, Skewers, and inside of the Lid with a non-stick cooking spray.
2. **For kabobs:** cut tender beef, lamb, or chicken into 1-inch (25 mm) cubes. Marinate, if desired. Thread the cubed pieces onto a skewer. For variety, alternate the meat pieces with veggies such as mushrooms, peppers, onions, cherry tomatoes, zucchini or other favorite veggies. You may also do shrimp kabobs.

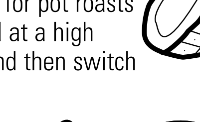


3. Once food is in place, insert the Shaft through the center of the Tower. Stand each skewer into the holes on the 2 lower rings of the Tower (J) and place the Tower over the Center Heating Element. Put the Lid on the unit.
4. For kabobs with poultry or seafood pieces or for chicken parts, select the POULTRY setting. For kabobs with beef, lamb, or pork or other meats such as bratwurst, ribs, or chops, use the MEAT setting.
5. Consult the charts for suggested times for your specific food and set the Timer following the instructions in “How to Use.” Use the HIGH setting with the Center element on and press the START/PAUSE button. The ON light will illuminate. The Timer will begin to count down and 2 of the 3 Circular Display lights will stay on. As cooking progresses, you will see these lights alternate around the Circular Display with 2 lights on at any given time showing how the heat is circulating around the food.

6. When cooking is done, you will hear 3 beeps and the Timer will flash “00.” Use a pot holder or oven mitt to remove the Lid. Be careful to avoid escaping steam. Place the Lid on a heat-resistant surface.
7. Slip the Hook Handle into the Tab at the top of the Shaft. Lift the Tower out of the unit by the Hook Handle and place the Tower onto a large tray or pan. Using a pot holder, carefully slide the food pieces off the skewers and serve.

TIPS FOR COOKING WITH YOUR SMART ROTISSERIE™

1. Always spray parts with non-stick spray for easier cleanup. This includes the inside of the Lid, which may become covered with burnt on-grease vapors.
2. Use a tray, or large flat baking pan (like a 13” x 9” x 3”/33cm x 23cm x 8cm) when positioning meats and birds on the Tower. Be sure the pan is on a flat surface. This also works well when checking doneness, and/or removing cooked foods.
3. When cooking whole poultry, always try to use the Tower to help keep the bird higher in the unit and out of the drippings. If necessary, cut the bottom cavity slightly larger to fit over the Tower. If the bird doesn’t fit on the Tower, use only the Drip Tray and Shaft. If the bird seems very low in the unit, thread an orange on the Shaft first to help raise the bird up out of the Drip Tray.
4. This product has High and Low heat settings. High is generally recommended since it cooks foods more quickly and gives the best browning and crisping. You may want to experiment with the Low setting. It works well for pot roasts and is good when using sauces that tend to overbrown if cooked at a high temperature. You may wish to start foods on the High setting, and then switch to Low if foods are overbrowning or cooking too quickly.



5. Since this product cooks quickly, some foods do not brown well, including hot dogs, link sausage, and 2 chickens at a time.
6. Remember, large birds (like a 10 lb./4.54 kg turkey) cook at a faster rate per pound/kg than small birds (like a 1.5/.70 kg Cornish hen).
7. Try to select roasts that are evenly shaped for more even cooking. When positioning roasts on the Shaft, be sure the Shaft is centered in the roast. If the roast has a narrow and large end, position the large end up. It’s more important for the Shaft to be centered in the large end, than the small end.
8. Be sure to position the roast at the top of the Shaft rather than near the bottom. With some short, wide roasts, it may be possible to let the roast rest on top of the Tower positioned on the Shaft.
9. When removing roasts from the Shaft, (especially small ones, like pork tenderloin), consider cutting the roast off the Shaft by slicing it in half lengthwise. This will result in 2 long lengths of meat that can then be sliced into serving pieces.
10. As with an oven roasted chicken or roast, let the cooked food cool for 10-15 minutes outside the Rotisserie prior to slicing to give the juices a chance to settle.

Troubleshooting

1. Unit does not turn on, or will not get hot.
- Did you plug the unit in?
- Try resetting the Test Button on the plug.
- Remember, you MUST set the Timer before pushing the Start/Pause button.

2. Timer will not advance.
- Timer buttons must be pushed directly head on.
- To advance time quickly, push and hold a Timer button for 1 full second.

3. Some smoke is visible during use.
- During first use, it is normal to have some smoke coming from the unit. Smoke from food splatters on subsequent use is also normal.
- Did you wipe out the interior of the unit after the last use?
- Is roast or poultry touching the heating elements? Did you tie chicken wings in so they won't touch the heating elements?
- Is fat and dripping spattering onto the heating elements during cooking?

4. Grease/drippings run down underneath Drip Tray and may ooze out onto counter.
- Make sure the Drip Tray is properly in place.
- During use, some drippings may spatter onto interior walls and run down into the bottom of the unit, bypassing the Drip Tray. Drippings may also run down the center area, collecting in the bottom.
- Does the food being cooked have a high quantity of fat? You may have to pause halfway through cooking, remove the roast/bird, and then carefully empty the Drip Tray.
- If cooked food is allowed to stand in the unit to cool, condensation will collect and run down the interior walls to the bottom of the unit.
- Be sure the Rotisserie is completely cooled down before attempting to clean the inside.

5. Meat roasts cook unevenly.
- Did you thread the roast onto the Shaft evenly? Roasts need to be centered on the Shaft toward the top of the unit to cook evenly.
- Was the roast oddly shaped, with a small pointed end and a large wide end?
- Try cooking a roast without the center element on for more typical cooked results.

6. There's a hole in the middle of the roast.
- This is typical of any roast that is cooked on a rotisserie-type appliance.
- Since the center heating element helps cook the roast, the hole in the meat may be a little more noticeable than from other rotisseries. However, the roasts also cook much more quickly.
- To try to minimize the Shaft hole, turn off the center element. It will take longer to cook, but the hole will be much less noticeable.

7. Meat roasts stick to Shaft.
- Did you remember to grease the Shaft before loading the roast?
- Is the roast very lean? Remember to let the roast stand about 10 minutes before trying to remove it from the Shaft.
- Try loosening the meat from around the top and bottom of the Shaft. Then push the top of the Shaft down through the meat. If it's still stuck, cut the roast lengthwise down one entire side, then slip the Shaft out. Cut the roast on the other side, so that you have 2 lengthwise pieces. Slice the roast crosswise into thin serving slices.

8. Turkeys will not fit in unit.
- Remember, the maximum size is 10 lbs./4.54 kg. Anything larger might not fit.
- Some turkeys will not fit on the Tower. You may have to position it on the Shaft without the Tower.

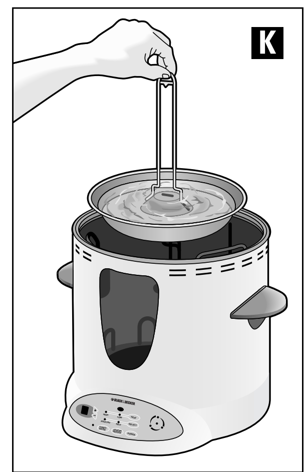
9. Turkey breast hits the heating elements.
- Some turkey breasts are hard to position. Try to center them as much as possible, using the Tower.
- Use string and Skewers to help keep the turkey breast in place.

10. The roasts and poultry are not thoroughly done.
- The times in the Use and Care Book are approximate. To be sure a roast or bird is done to your liking, use a meat thermometer. Remove the food from the unit, placing the food on a plate or pan. Then test for doneness.

Care And Cleaning

IMPORTANT: Always allow the unit to cool completely before cleaning!

1. When finished cooking, unplug the unit from the outlet.
2. Carefully lift the Removable Drip Tray out of the unit (K) and pour off grease into a disposable cup or can.
3. The Drip Tray, Tower, Hook Handle, Shaft, Lid, and Skewers are all dishwasher-safe or may be washed by hand in soapy water. Over time, the Tower, Shaft, and Skewers will discolor. This is normal. The Lid may have to be scrubbed with cleanser and a bristle brush to remove burnt-on grease.
4. Wipe the interior of the unit and the Center Heating Element with a damp sponge or cloth and some dish detergent made to break up grease. To clean spatters behind the internal heating elements, carefully slide a damp paper towel or sponge with detergent behind the element; then dry with a clean paper towel.
5. To remove cooked-on food from the interior or the glass window, use a plastic bristle brush or polyester or nylon mesh pad with grease-breaking detergent. Do not use steel wool pads or other harsh, abrasive cleaners on the interior surfaces as they may damage the non-stick coating. Never spray or apply cleaners directly onto the interior surface.
6. Be sure to wipe up any spills in the bottom of the unit after each use. Dry thoroughly with a soft cloth. Store the Hook Handle in a notch under one of the Side Handles.



Need Help?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate “800” number on the cover of this book. Do NOT return the product to the place of purchase. Do NOT mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

FOR POULTRY – WHOLE OR PIECES

No preheating is necessary! Remember to spray the Drip Tray, Shaft, Tower and Skewers before using.

FOOD	ATTACHMENTS NEEDED	SETTINGS	APPROX. TIME	SUGGESTIONS & TIPS
Chicken, Whole 5-7 lbs./ 2.27-3.18 kg	Drip Tray Shaft Tower	Poultry High Center Element On	9-11 min. per pound/kg	Cook until juices run clear when tested in the thickest part; double check doneness with a meat thermometer. Poultry should reach 180°F/83°C, in thickest part.
Chicken, Whole 3-4.5 lbs./ 1.36-2.90 kg	Drip Tray Shaft Tower	Poultry High Center Element On	10-13 min. per pound/kg	Season with salt and pepper prior to cooking if desired.
Chicken Kabobs Up to 6	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Poultry High Center Element On	15 min. for up to 6 skewers	Alternate pieces of chicken with assorted vegetables. Brush with olive oil or your favorite sauce.
Chicken Breasts or Drumsticks, Bone In Up to 6	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Poultry High Center Element On	25 min. for drumsticks, 45 min. for breasts	Alternate shapes of pieces up or down on skewers so pieces will all fit when skewers are positioned in place. Season with salt and pepper or favorite herbs.
Turkey 9-10 lbs./ 4.08-4.54 kg Maximum	Drip Tray Shaft Tower A few turkeys may not fit on Tower. Just position on Shaft.	Poultry High Center Element On	7-8 min. per pound/kg	Tie wings with string to prevent them from touching heating elements and burning. Periodically baste with melted butter or margarine, if desired, to keep turkey moist.

FOR MEATS – ROASTS AND PIECES

Remember to spray the Drip Tray and other parts used with non-stick cooking spray before positioning meat. Carefully cut an "X" all the way through roasts for easiest positioning and removal of the Shaft after cooking.

FOOD	ATTACHMENTS NEEDED	SETTINGS	APPROX. TIME	SUGGESTIONS & TIPS
Beef Top Round Roast 4-10 lbs./ 1.81-4.54 kg Maximum	Drip Tray Shaft	Meat High Center Element On	**Per Pound/kg:** 7-8 min. rare 9-10 min. medium 11-12 min. well	If center element is not used, cooking times will be longer by 2 to 3 min. per pound.
Beef Eye of Round Roast 2-4 lbs./ .91-1.81 kg Maximum	Drip Tray Shaft	Meat High Center Element On	**Per Pound/kg:** 8-9 min. rare 10-11 min. medium 12-15 min. well	Unevenly shaped roasts may cook unevenly. For more even cooking, place the larger end up.If center element is not used, cooking times will be longer by 6-7 min. per per pound.
Beef London Broil (Round Steak) 2 lbs./.91 kg	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Meat High Center Element On	**Per Pound/kg:** 20-24 min. rare 25-27 min. medium 28-32 min. well	Marinate for additional flavor and tenderness. Thread skewers through meat about 2½ inches (6 cm) apart. Then position skewers in appropriate holes in Tower.
Beef Kabobs	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Meat High Center Element On	15 min. for up to 6 skewers	Alternate pieces of meat with squares of onion, green pepper, zucchini or mushrooms. Brush with olive oil or your favorite sauce.

FOOD	ATTACHMENTS NEEDED	SETTINGS	APPROX. TIME	SUGGESTIONS & TIPS
Pot Roast About 4 lbs./ 1.81 kg Total	Drip Tray Shaft	Meat Low Center Element Off	About 45-46 min. per pound/kg	Slow cooking is necessary to tenderize meat. Cook until well done and tender. Remember the timer only goes up to 99 min., so it will be necessary to re-set it once to finish cooking this roast.
Leg of Lamb, Butterflied 2-3 lbs./ .91-1.36 kg	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Meat High Center Element On	35 min. for medium	Marinate prior to cooking if desired. Thread skewers through meat about 2½ (6 cm) inches apart. Then position skewers in appropriate holes in Tower.
Ham, Boneless 4-5 lbs./ 1.81-2.27 kg	Drip Tray Shaft	Meat High Center Element On	11-13 min. per pound/kg	If brushing ham with your favorite glaze, adjust heat to low if browning too quickly.
Pork Loin Roast, Boneless 3-4 lbs./ 1.36-1.81 kg	Drip Tray Shaft	Meat High Center Element On	12-14 min. per pound/kg	If center element is not used, cooking times will be longer by 8-10 min. per pound.
Pork Chops, Bone In About 1-inch/ 2.54 cm thick	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Meat High Center Element On	25 min. for up to 6 skewers	Brush chops with your favorite sauce and thread onto skewers, alternating chops up and down so that they will all fit evenly in Tower. Cook until well done, to 170°F/78°C. Brush with more sauce half-way through cooking. Reduce heat to low if browning too quickly.
Pork Spareribs About 4½-5 lbs./ 1.90-2.27 kg	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Meat High Center Element On	30 min. for up to 6 pieces	Precook ribs according to your usual method, baking or simmering, until tender. Cut into 2 or 3 rib sections, depending on size. Thread onto skewers. Brush with your favorite sauce. Position on Tower and cook until well browned.

SHRIMP AND OTHER FOODS

FOOD	ATTACHMENTS NEEDED	SETTINGS	APPROX. TIME	SUGGESTIONS & TIPS
Shrimp Kabobs, Large Size	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Poultry High Center Element On	10 min. for up to 6 skewers	Alternate peeled shrimp with your favorite pieces of vegetables or fruit. Brush with your favorite sauce.
Vegetable Kabobs, Assorted	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Poultry or Meat High Center Element On	10-15 min. for up to 6 skewers	Cut vegetable pieces to about the same size. Thread on skewers and brush with your favorite sauce.
Bratwurst, Precooked	Drip Tray Shaft Tower Skewers	Meat High Center Element On	15 min. for up to 6 skewers	Cooked just until heated, about 160°F/72°C.

Recipes

Chicken with Mustard Marinade

½ cup Dijon mustard
½ cup balsamic vinegar
½ cup olive oil
1 whole chicken, about 3½ to 4 pounds (1.58 kg-1.81 kg)
Non-stick cooking spray
1 tablespoon all-purpose flour (optional)
¼ cup water (optional)

1. Combine mustard, vinegar and olive oil. Stir to blend.
2. Brush marinade over surface of chicken. Cover and refrigerate for 4 to 6 hours, or overnight.
3. Spray Drip Tray, Shaft and Tower with non-stick cooking spray.
4. Position chicken on Tower. Position Drip Tray, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover. Cook on High using the Poultry setting with the center element on for about 35 to 45 minutes, or until juices run clear.
5. Transfer remaining marinade to small saucepan. Bring to a boil; reduce heat and simmer for 5 minutes.
6. If desired, skim fat from pan drippings and add to heated marinade. If sauce is too thin, combine 1 tablespoon flour with ¼ cup water and stir to make smooth mixture. Add to saucepan and stir over medium high heat until sauce thickens.
7. Pass this sauce with chicken when serving.

Makes: 1 whole chicken.

Saucy Rotisserie Spareribs

4½ pounds pork spareribs
1 cup water
2 tablespoons olive oil
⅓ cup finely chopped onion
4 cloves garlic, finely chopped
1 cup catsup
½ cup tomato juice
¼ cup lemon juice
⅓ cup brown sugar
2 tablespoons Worcestershire sauce
½ teaspoon celery seed
½ teaspoon salt
½ teaspoon thyme
Non-stick cooking spray

1. To precook, position ribs in large shallow pan. Cover with 1 cup water. Cover pan with foil and bake in a preheated 350°F (177°C) range oven for 1 hour.
2. While ribs are baking, prepare sauce by heating olive oil in medium saucepan over medium heat. Sauté onion and garlic until soft, about 5 minutes.
3. Stir in remaining ingredients and simmer for 20 minutes, stirring occasionally. Set aside until ready to use.
4. Cut cooked ribs into sections of 2 or 3 ribs each, ending up with no more than 6 sections.
5. Spray Skewers, Drip Tray, Shaft and Tower with non-stick cooking spray.
6. Brush ribs thoroughly with sauce. Position each rib section on Skewer. Then position Skewers in Tower. Position Drip Tray, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
7. Cook on High using the Meat setting with the center element on for 30 minutes. Carefully remove Skewers before serving. Pass remaining sauce when serving.

Makes: 2-3 servings.

Honey-Ginger Chicken

¼ cup honey
2 tablespoons sesame seeds
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon chopped fresh ginger
Non-stick cooking spray
1 whole chicken, about 3½ pounds (1.58 kg)

1. Combine honey, sesame seeds, soy sauce and ginger in small bowl and mix well.
2. Spray Drip Tray, Shaft and Tower with non-stick cooking spray.
3. Position chicken on Tower. Brush with honey-ginger sauce.
4. Position Drip Tray, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
5. Cook on High using the Poultry setting with the center element on for about 30 minutes.
6. Pour remaining honey-ginger sauce over chicken. Cook 10 minutes longer, or until chicken is well done.

Makes: 1 whole chicken.

Tangy Butterflied Leg of Lamb

¼ cup packed brown sugar
⅓ cup lemon juice
2 tablespoons Dijon mustard
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons soy sauce
1 clove garlic, minced
½ teaspoon salt
¼ teaspoon black pepper
1 butterflied leg of lamb, about 2.5 pounds
Non-stick cooking spray

1. Combine first 8 ingredients to make marinade. Mix well.
2. Position leg of lamb in shallow pan, and pour marinade over it. Cover and store in refrigerator overnight or at least for 2-3 hours.
3. Spray Drip Pan, Shaft, Tower and Skewers with non-stick cooking spray.
4. Thread Skewers in lamb about 2½-inches apart (6 cm). Keep lamb toward top of Skewers.
5. Position Skewers in Tower. Position Drip Tray, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
6. Cook on High using the Meat setting with the center element on for about 35 minutes for medium. Baste with marinade periodically, if desired.
7. Slice into thin strips prior to serving.

Makes: 4 servings.

Easy Chicken and Vegetable Kabobs

6 chicken tenders, about 8 ounces (.23 kg) total
18 cherry tomatoes
12 medium mushrooms
1 green pepper, cut lengthwise into quarters, and each quarter into 3 pieces
¼ cup prepared Italian salad dressing, favorite kind
Non-stick cooking spray

1. Cut chicken tenders crosswise into 3 equal pieces.
2. Combine chicken tenders, cherry tomatoes, mushrooms, green pepper and salad dressing in mixing bowl. Stir to mix well.
3. If time permits, allow to marinate for 30 minutes, or longer.
4. Spray Drip Tray, Shaft, Tower and Skewers with non-stick cooking spray.
5. Thread chicken pieces and vegetables onto skewers, dividing chicken and vegetables evenly between Skewers.
6. Position Skewers in Tower, then Drip Pan, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
7. Cook on High using the Poultry setting with the center element on for about 15 minutes.
8. Carefully remove Skewers prior to serving.

Makes: 2-3 servings.

Tasty Beef and Molasses Kabobs

¼ cup molasses
¼ cup soy sauce
2 tablespoons vegetable oil
2 tablespoons water
1 teaspoon dry mustard
1 teaspoon fresh finely chopped ginger
1 clove garlic, finely chopped
¾ pound (.30 kg) beef sirloin, cut into 1½-inch (4 cm) cubes
12 cherry tomatoes
1 large onion, quartered, and each quarter cut into 3 pieces
1 small zucchini, cut lengthwise in half, and each half into 6 pieces
Non-stick cooking spray

1. Add molasses, soy sauce, oil, water, mustard, ginger, and garlic to large mixing bowl. Mix well to blend ingredients.
2. Add meat cubes, cherry tomatoes, onion and zucchini to molasses mixture. Mix well to cover all meat and vegetable pieces with marinade. Cover and allow mixture to marinate for 2 hours, or overnight in refrigerator.
3. Spray Drip Tray, Shaft, Tower and Skewers with non-stick cooking spray.
4. Thread meat pieces and vegetables onto Skewers, dividing meat and vegetables evenly between Skewers.
5. Position Skewers in Tower, then Drip Pan, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
6. Cook on High using the Meat setting with the center element on for about 15 minutes.
7. Carefully remove Skewers prior to serving.

Makes: 2-3 servings.

Ginger Herb Shrimp Kabobs

½ cup fresh oregano, finely chopped
½ cup fresh sage, finely chopped
½ cup orange juice
¼ cup lime juice
2 teaspoons fresh chopped ginger
2 teaspoons hot sesame oil
1 pound (.45 kg) shrimp, peeled and deveined
3 slices (½-inch/1.27 cm) fresh pineapple, cut into cubes
1 green pepper, cut into 1½-inch (4 cm) pieces
1 medium navel orange, sliced ¼ -inch (.64 cm) thick, and each slice quartered
Non-stick cooking spray

1. Combine oregano, sage, orange juice, lime juice, ginger and sesame oil in large mixing bowl. Mix well.
2. Add shrimp, pineapple, green pepper and orange pieces. Stir to thoroughly coat ingredients. Let stand at room temperature for 15 minutes.
3. Spray Drip Tray, Shaft, Tower and Skewers with non-stick cooking spray.
4. Thread shrimp, green pepper and fruit pieces onto Skewers, dividing shrimp, green pepper and fruit evenly between Skewers.
5. Position Skewers in Tower, then Drip Pan, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
6. Cook on High using the Poultry setting with the center element on for about 10 minutes.
7. Carefully remove Skewers prior to serving.

Makes: 6 servings.

Jerk Chicken with Raspberry Sauce

Jerk Rub:
⅓ cup chives
2 tablespoons garlic powder
1 tablespoon brown sugar
1 tablespoon dried onion flakes
1 tablespoon ginger
1 tablespoon oregano
1 tablespoon red pepper
1 tablespoon salt
2 teaspoons allspice
2 teaspoon black pepper
2 teaspoons coriander
1 teaspoon cinnamon
½ teaspoon cloves
½ teaspoon nutmeg

Chicken Pieces:
6 bone-in chicken breast halves, about 5 pounds (2.27 kg) total
2 tablespoons olive oil
Non-stick cooking spray

Glaze:
2 tablespoons butter or margarine
½ medium onion, finely chopped
1 jar (13 oz./369g) raspberry preserves
1 tablespoon lemon juice
1 tablespoon olive oil
1½ teaspoons jerk rub
1½ teaspoons red vinegar

1. Combine all jerk rub ingredients in a plastic bag and mix well.
2. Reserve 1½ teaspoons; set aside.
3. Brush chicken pieces with 2 tablespoons olive oil. Then drop 2 chicken pieces at a time into plastic bag with jerk rub. Shake well to coat pieces. Transfer coated pieces to shallow pan and store in refrigerator overnight.
4. Spray Drip Tray, Shaft, Tower and Skewers with non-stick cooking spray.
5. Position chicken pieces on Skewers. Then position Skewers in Tower.
6. Position Drip Tray, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
7. Cook on High using the Poultry setting with the center element on for 45 minutes.
8. While chicken is cooking, combine butter or margarine and onion in small saucepan. Sauté until onion is soft. Add remaining ingredients and heat until preserves are simmering. Drizzle glaze over chicken pieces after 15 and 30 minutes of cooking.
9. Serve Jerk Chicken with any remaining glaze.

Makes: 6 servings.

Orange Marinated Steak

1 tablespoon olive oil
1 medium onion, finely chopped
Rind of 1 medium orange
½ cup orange juice
½ cup white wine vinegar
1 tablespoon coriander
1 teaspoon basil
1 teaspoon black pepper
1 London Broil, about 2 pounds (.91kg) beef round steak, 1-inch (2.54 cm) thick
Non-stick cooking spray

1. Combine olive oil and onion in small saucepan and saute until onion is soft.
2. Stir in orange rind and simmer 2 minutes.
3. Add orange juice, vinegar, coriander, basil and black pepper. Simmer for 10 minutes.
4. Position steak in shallow pan and add marinade, thoroughly covering both sides.
5. Allow steak to marinate at least 3 hours, or overnight.
6. Spray Drip Tray, Shaft, Tower and Skewers with non-stick cooking spray.
7. Thread Skewers in steak about 2½ inches (6 cm) apart. Keep steak toward top of Skewers. Then position Skewers in Tower.
8. Position Drip Tray, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
9. Cook on High using the Meat setting with the center element on for 25-35 minutes, or until cooked to desired doneness.
10. Heat any leftover marinade in small saucepan. Bring to a boil; reduce heat and simmer for 5 minutes.
11. To serve, cut steak across the grain into thin slices. Pass the hot marinade for sauce.

Makes: 6-8 servings.

Basil Chicken Breasts with Greens

1 cup packed basil leaves
3 cloves garlic
6 tablespoons olive oil
Non-stick cooking spray
6 boneless chicken breast halves, about 6 ounces (170 g) each
Favorite mixed salad greens, enough for 6 servings
Favorite prepared salad dressing

1. In food processor or chopper with knife blade in place, combine basil leaves, garlic and olive oil. Process to finely chop.
2. Spray Drip Tray, Shaft, Tower and Skewers with non-stick cooking spray.
3. Thread chicken pieces on Skewers, and coat chicken with a heavy layer of the basil mixture.
4. Position Skewers in Tower. Position Drip Tray, Shaft and loaded Tower in Rotisserie. Cover.
5. Cook on High using the Poultry setting with the center element on for about 25 minutes, or until juices run clear when tested at the thickest section.
6. Carefully remove Skewers and slice chicken into thin slices. Arrange on top of salad greens.
7. Serve with favorite dressings.

Makes: 6 servings.

Mustard Crusted Ham

½ cup packed brown sugar
¼ cup spicy brown mustard
2 tablespoons molasses
1 boneless ham butt, about 4-5 pounds (1.81-2.27 kg)
Non-stick cooking spray
1 naval orange

1. Combine brown sugar, mustard and molasses. Stir to mix.
2. Carefully cut an "X" shaped incision lengthwise through the entire ham.
3. Spray the Drip Tray and Shaft with non-stick cooking spray.
4. Position an orange first at the bottom of the Shaft, then position the ham on the Shaft, with the larger end of the ham at the top of the Shaft.
5. Brush brown sugar mixture over the entire surface of ham.
6. Position Drip Tray and loaded Shaft in Rotisserie. Cover.
7. Cook on High using the Meat setting with the center element on for about 50-60 minutes.
8. Remove ham and gently loosen Shaft. Slide Shaft out and position ham on a cutting board.
9. Slice and serve.

Makes: 12-14 servings.

Extra Spicy Beef Roast

2 tablespoons paprika
1 tablespoon black pepper
1 tablespoon chili powder
1 tablespoon cumin
1 beef round tip roast, about 4 pounds (1.81 kg)
Non-stick cooking spray

1. Combine spices in a small bowl and mix well. Transfer to a shallow dish or pan.
2. Carefully cut an "X" shaped incision lengthwise through the entire roast.
3. If height of roast is 5½-inches (14 cm) or less, plan to position it on top of Tower. Spray the Drip Tray, Shaft and Tower (if used) with non-stick cooking spray.
4. Roll all sides of the beef roast in spice mixture, thoroughly coating sides, top and bottom with heavy layer of spices.
5. Position the roast on the Shaft, with the larger end at the top.
6. Position Drip Tray and loaded Shaft in Rotisserie. Cover.
7. Cook on High using the Meat setting with the center element on for about 25-35 minutes.
8. Remove roast when desired doneness is reached. Gently loosen Shaft, slide Shaft out, and position roast on a cutting board.
9. Slice and serve.

Makes: 7-8 servings.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones básicas incluyendo las siguientes:

Por favor lea todas las instrucciones.

- No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas o guantes de cocina cuando toque las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni los alambres en agua ni en ningún otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando cualquier unidad sea usada cerca de los niños o por ellos mismos.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle cualquiera de sus partes y antes de limpiarla.
- No opere ninguna unidad si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Si la unidad requiere atención dentro del período de garantía, llame al número telefónico apropiado que aparece en la cubierta de este manual a fin de obtener información sobre evaluaciones, reparaciones, o ajustes electrónicos o mecánicos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use la unidad a la intemperie.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes ni que cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Siempre use la unidad sobre una superficie seca y plana.
- Tome mucha precaución cuando mueva de un lugar a otro cualquier unidad que contenga aceite o líquidos calientes.
- Tome mucha precaución al retirar la bandeja de goteo o al desechar la grasa caliente.
- No introduzca dentro de esta unidad alimentos ni utensilios metálicos muy grandes (con excepción de los accesorios recomendados), a fin de evitar el riesgo de un incendio o choque eléctrico.
- Mientras esté en funcionamiento el asador, no debe permanecer cubierto ni en contacto con materiales inflamables incluyendo cortinas, paredes ni materiales semejantes, ya que puede ocurrir un incendio. No almacene nada sobre esta unidad.
- Para usar la unidad, enchufe el cable a una toma de corriente. Cuando desconecte la unidad, sujete el cable por el enchufe. Nunca tire del cable.
- No use el asador con otro fin más que para el cual ha sido diseñado.
- No opere la unidad en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Esta unidad ha sido diseñada únicamente para uso doméstico no para uso comercial ni industrial. El uso de esta unidad con cualquier otro fin anulará de inmediato la garantía del producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCION: Esta unidad genera calor y escape de vapor mientras está funcionando. Deben tomarse las precauciones adecuadas a fin de prevenir el riego de quemaduras, incendios, lesiones a las personas o daños a la propiedad.

- Nunca sumerja ni enjuague esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Si la unidad se llegara a caer accidentalmente dentro del agua, desconéctela de inmediato y no meta las manos en el agua.
- Siempre use guantes de cocina cuanto toque o cuando retire la tapa o los accesorios.
- A fin de reducir el riesgo de lesiones personales, desconecte la unidad antes de introducir los alimentos. Mantenga siempre la unidad desconectada cuando no esté en uso.
- Asegúrese que haya suficiente espacio para la circulación de aire por encima y por los costados de la unidad. No opere la unidad cerca de las cortinas, el papel tapiz, ropa, toallas de cocina ni demás materiales inflamables.
- A fin de reducir el riesgo de incendio, no desatienda la unidad mientras esté en funcionamiento.
- No procure reparar la unidad si presenta alguna falla.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del asador: papel, cartón, plástico ni nada semejante.
- No trate de destrabar alimentos ni de limpiar el asador mientras esté conectado ni caliente.
- No limpie la unidad con almohadillas de fibras metálicas. Las fibras metálicas pueden soltarse y entrar en contacto con las partes eléctricas, ocasionando el riesgo de un choque eléctrico.
- No trate de usar la unidad sin antes haber colocado la tapa en su lugar.

Dispositivo de seguridad ALCI (en el enchufe)

El dispositivo de seguridad ALCI está equipado con un botón de prueba a fin de verificar si funciona apropiadamente.

PARA USAR:

1. Oprima el botón de reposición del dispositivo de seguridad ALCI.
2. Conecte la unidad a una toma de corriente AC.
3. Después oprima el botón de prueba. El botón de reposición salta hacia afuera. Esto verifica que el dispositivo de seguridad está funcionando apropiadamente. De no saltar el botón de reposición en el dispositivo de seguridad ALCI, no use la unidad. Devuélvala de inmediato para que la examinen.

Oprima el botón de reposición para reactivar el dispositivo de seguridad de la unidad. Repita este paso cada vez que use la unidad para asegurarse que el dispositivo está funcionando. En cualquier momento que la unidad detecte el peligro de un choque eléctrico se apagará inmediatamente. Se DEBE oprimir el botón del dispositivo de seguridad ALCI a fin de reactivar el circuito eléctrico.

EL CABLE ELECTRICO

Con el fin de evitar una sobrecarga eléctrica, no opere otro aparato de alto consumo en el mismo circuito. La longitud del cable de esta unidad ha sido seleccionada a fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en un cable más largo. De ser necesaria una extensión, use una calificada para no menos de 15 amperes y 120 volts e inscrita por UL (Underwriters Laboratories). Cuando use un cable de extensión, asegúrese de acomodarlo de modo que nadie lo jale o se tropiece en él.

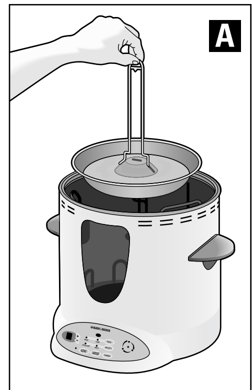
1. Tapa de cristal templado con perilla
2. Resistencia de calor central
3. Asas a prueba de calor
4. Carátula circular con luces
5. Controles electrónicos (alto y bajo/ aves y carne)
6. Botón de la resistencia de calor central
7. Cronómetro digital
8. Asa del gancho
9. Pirámide lavable en la máquina lavaplatos
10. Vástago removible
11. 6 Pinchos
12. Bandeja de goteo removible

ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

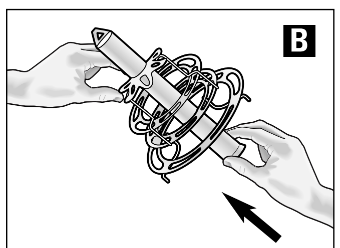
Limpie las superficies interiores y exteriores de la unidad con una esponja o con un paño húmedo y séquelas bien. Lave las partes y los accesorios removibles (la pirámide, los pinchos, etc.) en agua caliente con jabón y séquelos. NUNCA sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido.

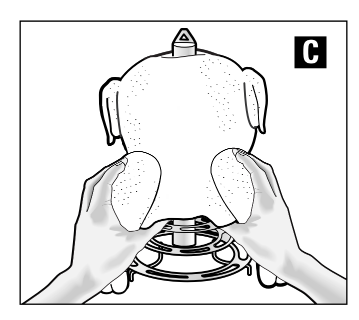
Como usar – Español

1. Rocíe la bandeja de goteo y el interior de la tapa sobre un fregadero con aceite antiadherente para cocinar. Deslice la bandeja de goteo sobre la resistencia de calor central antes de comenzar (A).

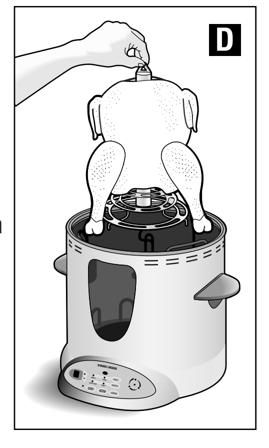


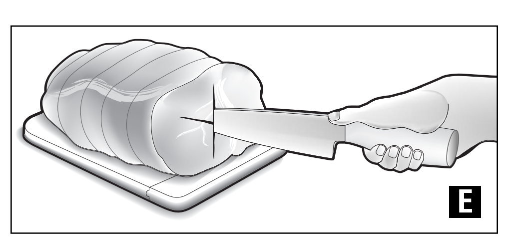
2. **Cuando prepare aves:** Rocíe la pirámide y el vástago con aceite antiadherente para cocinar. Introduzca el vástago por debajo de la pirámide (B). A fin de evitar que se ensucie el mostrador de grasa, deslice una bandeja o un plato debajo de la pirámide. Abra el pollo y colóquelo en la parte superior (en forma de flor) de modo que las piernas cuelguen sobre el aro de la





pirámide (C). Asegúrese que la guía en la parte superior del vástago atraviese el pescuezo del pollo. (**NOTA:** Las aves más grandes pueden colocarse sobre la pirámide abarcando hasta el primer aro de la pirámide.) Coloque el vástago con el pollo ya colocado sobre la resistencia de calor central y baje la pirámide con el pollo dentro de la unidad (D).



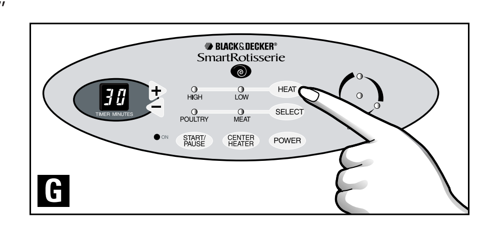


Cuando prepare carne: Rocíe el vástago con aceite antiadherente para cocinar. Coloque una bandeja o un plato debajo de la carne y corte una "X" a través del pedazo de carne lo suficientemente grande como para atravesar la carne con el vástago a lo largo (E). Luego empuje la carne en el vástago. Coloque el vástago con todo y carne sobre la resistencia de calor central (F).



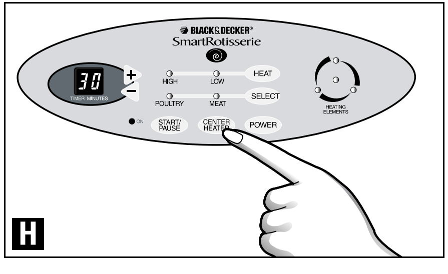
NOTA: Con los asados pequeños se puede usar la pirámide.

3. Coloque la tapa sobre la unidad. Enchufe la unidad y oprima "POWER" (potencia). Si el "TIMER" (cronómetro) no comienza a parpadear y las luces rojas no se encienden sobre las palabras "HIGH" (alta) y "POULTRY" (aves), deberá oprimir el botón "TEST" o "RESET" (prueba o reposición) en el ALCI en el enchufe y oprima POWER nuevamente.
4. El cronómetro DEBE programarse a fin de que funcione la unidad. Use las guías (en lás páginas 26 y 27) para determinar cuánto tiempo deben cocinarse las aves y la carne conforme al peso. El cronómetro puede programarse hasta para 99 minutos. Ajuste el cronómetro oprimiendo la (+) o (-) y observando los minutos avanzar en la carátula. Si se oprime cualquiera de estos botones por un segundo, el cronómetro avanza de manera rápida hasta soltarse.
5. En su mayoría, se usará la temperatura "HIGH" (alta) para asar. Reduzca la temperatura a "LOW" (baja) oprimiendo el botón "HEAT" (calor) nuevamente hasta que la luz sobre la palabra "LOW" se encienda (G). Consulte las guías (en lás páginas 26 y 27) y la sección de consejos para sugerencias de cuándo usar la temperatura baja (en la página 22).

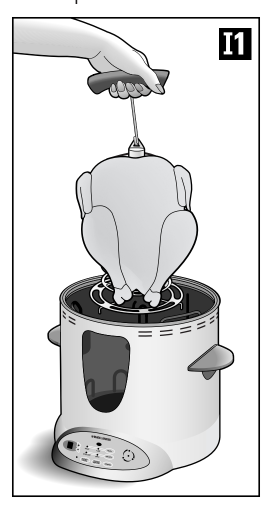


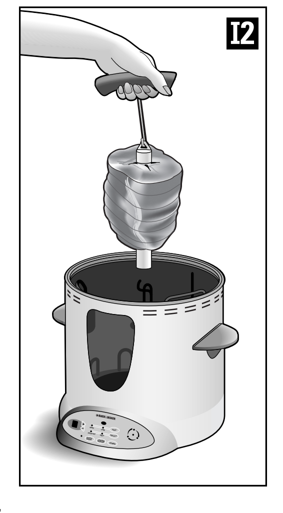
6. Una vez que la unidad se enciende, la luz debajo de la palabra "POULTRY" (aves) se ilumina automáticamente y el asador está listo para asar pollo, un pavo pequeño o codornices. Si desea asar jamón, cordero, cerdo o carne de res, oprima el botón "SELECT" (selección) para ajustar el control a "MEAT" (carne).
7. Cuando se enciende la resistencia de calor central, se ilumnia el centro de la carátula circular. Esta resistencia ayuda a cocinar los alimentos más rápido de adentro hacia afuera. Para un proceso de asado más lento, se puede apagar la resistencia de calor central oprimiendo el

botón CENTER HEATER (H). La luz del centro de la carátula de la resistencia de calor a la derecha del panel de control se apagará.



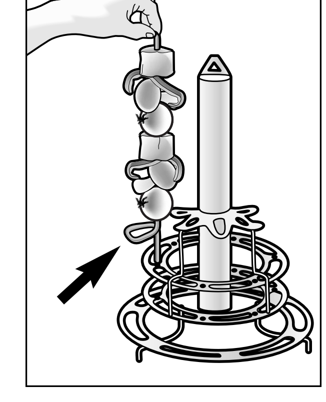
8. Oprima el botón START/PAUSE y la luz de encendido ON se iluminará. NO OPRIMA POWER. El cronómetro dará inicio y 2 de las 3 luces circulares en la carátula de la resistencia de calor permanecerán encendidas. A medida avanza el ciclo de cocción, notará que estas luces se iluminan a intervalos alrededor de la carátula circular con 1 o 2 luces encendidas a la vez para demostrar como circula el calor en torno a los alimentos. Use un termómetro para carne a fin de comprobar si la carne está bien cocida o si requiere más tiempo.





9. Una vez concluido el ciclo de cocción se escuchará tres sonidos y el cronómetro parpadeará “00”. Use una agarradera o guantes de cocina para retirar la tapa. Tenga cuidado con el vapor que se escapa.
10. Coloque una bandeja o plato grande cerca del asador. Deslice el asa del gancho dentro de la guía de la parte superior del vástago. Alce los alimentos y retírelos de la unidad sujetando el asa del gancho y colóquelos en el plato. Use las dos manos cuando alce aves o asados de carne grandes (I1, I2).
11. Permita que los alimentos reposen de 10-15 minutos. Para las aves oprima hacia abajo el vástago a fin de aflojarlo. Luego jale el vástago del inferior de la pirámide y permita que el ave se enfríe antes de cortarla. Para las carnes, coloque el asado sobre una tabla de cortar. Algunas carnes se adhieren al vástago. Corte la carne a lo largo para despegarla del vástago.

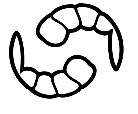
Uso de los pinchos



1. Los 6 pinchos incluidos con la unidad son prácticos para asar “kabobs” de carne, mariscos y vegetales. Pueden utilizarse también para asar costillas, chuletas de cerdo, pedazos de pollo, salchichas o asados al estilo “London Broil”. Rocíe la bandeja de goteo, los pinchos, y el interior de la tapa con aceite antiadherente para cocinar.
2. **Para los “kabobs”:** corte suaves pedazos de 25 mm (1-pulgada) de carne de res, de cordero o de pollo. Marínelos si lo desea, a su gusto. Inserte los pedazos de carne en los pinchos. Para variar, cuando inserte las carnes, altérnelas con vegetales tales como champiñones, pimientos, cebollas, tomates, zucchini u otros vegetales de su gusto. También se pueden preparar “kabobs” de camarón.
3. Una vez que los alimentos estén colocados en su lugar, inserte el vástago a través del centro de la pirámide. Coloque verticalmente cada pincho dentro de los agujeros de los dos aros inferiores de la pirámide (J) y coloque la pirámide sobre la resistencia de calor central.

4. Para los “kabobs” de carne de ave o de mariscos o de pedazos de pollo, ajuste el control a POULTRY. Para los “kabobs” de carne de res, de cordero, de cerdo u otras carnes tales como las salchichas, las costillas o las chuletas, ajuste el control a MEAT.
5. Consulte las guías para las recomendaciones con respecto a la cantidad de tiempo que requieren algunos alimentos en específico, y programe el cronómetro conforme lo indica el manual en la sección “Como usar”. Use la temperatura HIGH (alta) con la resistencia central de calor encendida y oprima el botón START/PAUSE. Se iluminará la luz indicadora ON. El cronómetro dará inicio y 2 de las 3 luces en la carátula circular de la resistencia de calor permanecerán encendidas. A medida avanza el ciclo de cocción, usted notará que estas luces se iluminan a intervalos alrededor de la carátula circular con 1 o 2 luces encendidas a la vez para demostrar cómo circula el calor en torno a los alimentos.
6. Una vez concluido el ciclo de cocción se escuchará tres sonidos y el cronómetro parpadeará “00”. Use una agarradera o guantes de cocina para retirar la tapa. Tenga cuidado con el vapor que se escapa. Coloque la tapa sobre una superficie resistente al calor.
7. Deslice el asa del gancho dentro de la guía de la parte superior del vástago. Alce y retire la pirámide de la unidad por el asa del gancho, y colóquela en un plato grande o en una bandeja. Con cuidado deslice los alimentos de los pinchos y sírvalos.

CONCEJOS PARA COCINAR CON SU ASADOR DE COCCION RAPIDA



1. Siempre rocíe las partes con aceite rociador antiadherente a fin de facilitar la limpieza. Esto incluye el interior de la tapa que puede acumular residuos de grasa del vapor quemado.
2. Use una bandeja de goteo o una de hornear que sea grande y seca (como de 33 cm x 28 cm x 8 cm / 13” x 9” x 13”) cuando coloque aves en la pirámide. Asegúrese que la bandeja esté en una superficie plana. Esto también da buen resultado cuando se quieren supervisar o retirar los alimentos.
3. Cuando cocine una ave entera, procure usar siempre la pirámide a fin de mantenerla el ave elevada y alejada de la grasa que gotea dentro de la unidad. Si el ave no se acomoda, use únicamente el vástago y la bandeja de goteo. Si el ave resulta demasiado baja en la unidad, inserte primero una naranja o una manzana en el vástago a fin de alzar el ave un poco de la bandeja.
4. Este producto cuenta con una graduación de temperatura alta y una baja. Por lo general se recomienda la temperatura alta ya que cocina los alimentos de manera más rápida y éstos resultan dorados y crujientes. Usted puede experimentar con la temperatura baja. La temperatura baja es apropiada para los asados de carne y cuando se usan salsas que tienden a sobre cocinarse a una temperatura alta. Inicie el ciclo de cocción a la temperatura alta y luego pásela a la temperatura baja si los alimentos se doran o se cocinan demasiado rápido.
5. En vista de que este producto cocina rápido, algunos alimentos no se doran bien, incluyendo las salchichas o dos pollos a la vez.
6. Recuerde que las aves grandes (tales como los pavos de 4.54 kg/10 lb.) se cocinan más rápido que las aves pequeñas (como una codorniz de 1.5 lb./.70 kg).
7. Procure seleccionar cortes de carne parejos para que se cocinen de manera pareja. Cuando coloque la carne en el vástago, asegúrese que el vástago quede en el centro del corte de carne. Si el corte de carne tiene un extremo grande y el otro estrecho, coloque el extremo grande hacia arriba. Es más importante que el vástago quede centrado en el extremo grande y no en el estrecho.

8. Asegúrese de colocar la carne sobre el vástago y no cerca del inferior. Con algunos cortes de carne más cortos y anchos se puede tratar de colocarlos sobre la pirámide que descansa sobre el vástago.
9. Cuando retire el asado del vástago, (en particular los asados pequeños, como el filete de cerdo), considere cortar la carne del vástago rebanándola por mitad a lo largo. Esto resulta en dos tiras de carne que pueden ser rebanadas para servirse.
10. Igual que con un asado o con un pollo horneado, permita que la carne repose sobre el mostrador de 10-15 minutos antes de rebanarla a fin de que los jugos se preserven.

Detección de fallas

1. La unidad no enciende ni se calienta.
- ¿Enchufó usted la unidad?
- Oprima nuevamente el botón del enchufe.
- Recuerde, que se DEBE programar el cronómetro antes de oprimir el botón “Start / Pause” (inicio/pausa).

2. El cronómetro no avanza.
- Los botones deben oprimirse directamente hacia a dentro.
- ¿Limpió usted el interior de la unidad después de usarla la última vez?
- A fin de avanzar el cronómetro rápidamente, oprima y sostenga el botón del cronómetro por un segundo completo.

3. Cuando la unidad está en funcionamiento se detecta cierta cantidad de humo.
- Cuando la unidad se usa por primera vez, es normal que emita cierta cantidad de humo. También emitirá humo a consecuencia de los alimentos y de los jugos que salpican.
- ¿Limpió usted el interior de la unidad después de haberla usado la última vez?
- ¿Ha entrado en contacto con las resistencias de calor la carne o el ave? ¿Ató las alas del pollo hacia adentro a fin de evitar que entraran en contacto con las resistencias de calor?
- ¿Está salpicando la grasa contra las resistencias de calor mientras cocina?

4. La grasa y los jugos pasan por debajo de la bandeja de goteo y se derraman sobre el mostrador.
- Asegúrese que la bandeja de goteo esté bien colocada.
- Mientras esté en uso el asador, cierta cantidad de grasa puede salpicar las paredes del interior de la unidad y los jugos pueden pasar por debajo de la bandeja de goteo. Estos jugos a veces pasan hacia el centro de la unidad y se concentran en el fondo.
- ¿Tienen un alto contenido de grasa los alimentos que se están cocinando? Se recomienda pausar a medio ciclo de cocción, retirar el asado/ave, y con cuidado vaciar la bandeja de goteo.
- Si los alimentos ya cocinados permanecen dentro de la unidad a fin de enfriarse, la condensación se acumula y ésta corre al fondo de la unidad.
- Asegúrese que el asador esté completamente frío antes de procurar limpiar el interior.

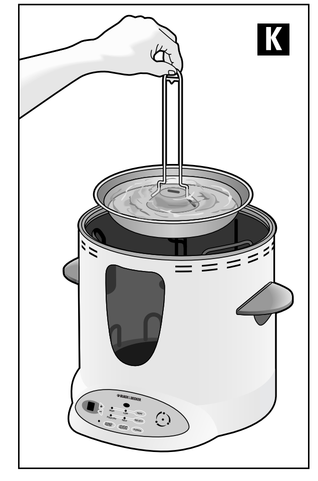
5. Los asados de carne no se cocinan de manera uniforme.
- ¿Se introdujo la carne de manera uniforme dentro del vástago? Los asados de carne deben centrarse bien en el vástago y dentro de la unidad a fin de que se cocinen de manera uniforme.
- ¿El corte de carne era disparejo, con un extremo más grande que el otro?
- Procure cocinar el asado sin encender la resistencia de calor del centro a fin de obtener resultados de cocción comunes y corrientes.

6. **Hay un agujero en el centro del asado.**
   - Esto es algo común de cualquier asado preparado en un asador de éste tipo.
   - Debido a que la resistencia de calor del centro ayuda a cocinar el asado, el agujero en la carne se nota más que el que dejan quizás otros asadores. Pero, los asados se cocinan con mayor rapidez.
   - A fin de reducir el agujero ocasionado por el vástago, apague la resistencia de calor del centro. El asado se demorará más tiempo en cocinarse, pero el agujero se notará mucho menos.
7. **Los asados de carne se pegan al vástago.**
   - ¿Se recordó usted de engrasar el vástago antes de insertarlo en la carne?
   - ¿Es muy magro el asado? Recuerde de permitir que la carne repose por unos 10 minutos antes de retirarla del vástago.
   - Procure aflojar la carne tanto de arriba como de abajo del vástago. Luego empuje la parte superior del vástago hacia abajo a través de la carne. Si aún no se desprende, corte la carne a lo largo por completo y retire el vástago. Corte el asado por el otro lado, a fin de que tenga dos pedazos de carne cortados a lo largo. Corte el asado a lo ancho en rebanadas finas para servir.
8. **Los pavos no se pueden acomodar en la unidad.**
   - Recuerde que el tamaño máximo que puede introducir en el asador es de 4.54 kg/10 lb. Uno más grande quizás no se pueda acomodar.
   - Algunos pavos no se acomodan en la pirámide. Quizás sea necesario colocar el pavo en el vástago sin la pirámide.
9. **La pechuga de pavo entra en contacto con las resistencias de calor.**
   - Algunas pechugas de pavo son difíciles de colocar. Procure colocarlas en el centro lo más que pueda, usando la pirámide.
   - Use cuerda y los pinchos para ayudar a mantener las pechugas en su lugar.
10. **Los asados de carne ni las aves se cocinan por completo.**
    - El tiempo recomendado en las guías del manual de uso y cuidado son únicamente aproximaciones. A fin de asegurarse que la carne o las aves se cocinen a su gusto, use un termómetro para carne. Retire los alimentos de la unidad, colóquelos sobre un plato o una bandeja y asegúrese que estén cocinados a su gusto.

Cuidada y limpieza

IMPORTANTE: ¡Siempre permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla!

1. Una vez que termine de cocinar, desconecte la unidad de la toma de corriente.
2. Con cuidado alce la bandeja de goteo removible, retírela de la unidad (K) y deseche la grasa dentro de una taza desechable o dentro de una lata.
3. La bandeja de goteo, la pirámide, el asa del gancho, el vástago, la tapa y los pinchos son todos lavables en la máquina lavaplatos o pueden lavarse a mano con agua enjabonada. Con el tiempo, es normal que la pirámide, el vástago y los pinchos se descoloren. La tapa puede restregarse con un limpiador y un cepillo de cerdas a fin de retirar las manchas que surgen de la grasa quemada.
4. Limpie el interior de la unidad con un paño húmedo y un poco de detergente para cortar la grasa. Para limpiar detrás de las resistencias de calor internas, con cuidado deslice un papel de toalla humedecido o una esponja con detergente detrás de la resistencia y seque con una toalla de papel limpia.



5. Para remover alimentos adheridos a al interior de la ventana de cristal, use un cepillo de cerdas plásticas, de poliéster o de maya de nilón con un detergente para romper la grasa. No use limpiadores ni almohadillas de fibras metálicas para limpiar las superficies interiores ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Nunca rocíe ni aplique agentes limpiadores directamente en la superficie interior.
6. Asegúrese de limpiar toda mancha en el fondo de la unidad después de cada uso. Seque bien con un paño. Almacene el asa del gancho en la ranura debajo de una de las asas a los costados de la unidad.

¿NECESITA AYUDA?

A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número “800” apropiado que aparece en la cubierta de este manual. NO envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personal no autorizado. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, o si tiene usted preguntas relacionadas a la garantía o al servicio en sí, llame por favor al número gratis de información para asistencia al consumidor al:
1-800-231-9786.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted podría tener otros derechos que pueden variar de un estado o de una provincia a otra.

GUIA PARA EL ASADO DE AVES ENTERAS O EN PIEZAS

¡No es necesario precalentar el asador! Antes de cocinar recuérdese de rociar la bandeja de goteo, el vástago, la pirámide y los pinchos con aceite antiadherente para cocinar antes de usarlos.

ALIMENTO	ACCESORIOS NECESARIOS	GRADUACIONES	TIEMPO APROXIMADO	SUGERENCIAS Y CONSEJOS
Pollo entero 5-7 lbs./ 2,27-3,18 kg	Bandeja de goteo Vástago Pirámide	Aves Alta Resistencia de calor central encendida	9-11 minutos por lb./kg	Cocine hasta que el jugo salga claro al pinchar la parte más gruesa, o verifique con un termómetro para carne. Las aves deben alcanzar 83°C/180°F en la parte más gruesa.
Pollo entero 3-4.5 lbs./ 1,36-2,90 kg	Bandeja de goteo Vástago Pirámide	Aves Alta Resistencia de calor central encendida	10-13 minutos por lb./kg	Como opción, condimente con sal y pimienta antes de cocinar.
Kabods de pollo Hasta 6	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Aves Alta Resistencia de calor central encendida	15 minutos para hasta 6 pinchos	Alterne el pollo con una variedad de vegetales. Marine con aceite de oliva o con su salsa predilecta.
Pechugas o piernas de pollo con hueso Hasta 6	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Aves Alta Resistencia de calor central encendida	25 minutos para las piernas, 45 minutos para las pechugas.	Alterne las piezas o los trozos hacia arriba o hacia abajo de modo que todos quepan al colocar los pinchos en su lugar. Condimente con sal y pimienta o con las hierbas de su gusto.
Pavo 9-10 lbs./ 4,08-4,54 kg máximo	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Algunos pavos no se acomodan en la pirámide. Colóquelos sobre el vástago.	Aves Alta Resistencia de calor central encendida	7-8 minutos por lb./kg	Ate las alas con cuerda a fin de prevenir que entren en contacto con las resistencias de calor y se quemen. Si desea, bañe el avo con mantequilla o margarina a intervalos, para mantenerlo jugoso.

GUIAS PARA CARNES - ASADOS Y PEDAZOS DE CARNE

Antes de colocar la carne, recuérdese de rociar la bandeja y el vástago con aceite antiadherente para cocinar. Con cuidado corte una "X" a través del asado a fin de poder colocarlo y retirarlo con mayor facilidad una vez cocinado.

ALIMENTO	ACCESORIOS NECESARIOS	GRADUACIONES	TIEMPO APROXIMADO	SUGERENCIAS Y CONSEJOS
Lomo de res Como máximo 4-10 lbs./ 1,81-4,54 kg	Bandeja de goteo Vástago	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	**Por libra/kg:** 7-8 casi cruda 9-10 término medio 11-12 bien cocida	Si no se usa la resistencia de calor del centro, el tiempo de cocción será de 2 a 3 minutos por libra.
Asado de res Como máximo 2-4 lbs./ ,91-1,81 kg	Bandeja de goteo Vástago	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	**Por libra/kg:** 8-9 casi cruda 10-11 término medio 12-15 bien cocida	Los cortes disparejos tienden a cocinarse disparejamente. Para una cocción más pareja, coloque a parte más grande hacia arriba. Si no se usa la resistencia de calor central, el tiempo de cocción será de 6 a 7 minutos más por libra.

ALIMENTO	ACCESORIOS NECESARIOS	GRADUACIONES	TIEMPO APROXIMADO	SUGERENCIAS Y CONSEJOS
Asado de res (al estilo "London Broil") 2 lbs./,91 kg	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	**Por libra/kg:** 20-24 casi cruda 25-27 término medio 28-32 bien cocida	Marine a fin de agregar sabor y ablandar. Inserte los pinchos a través de la carne separándolos 6 cm (2½ pulgadas). Después coloque los pinchos en los agujeros apropiados de la pirámide.
Kabobs de carne de res	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	15 minutos hasta 6 pinchos	Alterne pedazos de carne con trozos de cebolla, chile verde, zucchini, champiñones o tomates. Condimente con aceite de oliva o con su salsa predilecta.
Asado de res Aproximadamente 4 lbs./1,81 kg en total	Bandeja de goteo Vástago	Carne Baja Resistencia de calor central apagada	Aproximadamente de 45-46 minutos por libra/kg	Se requiere una cocción lenta a fin de ablandar la carne. Cocínela hasta quedar bien cocida y blanda. Recuerde que el cronómetro tiene una programarlo nuevamente para terminar de cocinar.
Pierna de cordero abierta 2-3 lbs./ ,91-1,36 kg	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	35 minutos para término medio	Si desea, puede marinar la pierna antes de cocinarla. Inserte los pinchos a través de la carne separándolos 6 cm (2½ pulgadas). Después coloque los pinchos en los agujeros apropiados de la pirámide.
Jamon sin hueso 4-5 lbs./ 1,81-2,27 kg	Bandeja de goteo Vástago	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	11-13 minutos por libra/kg	Si glasea el jamón, reduzca la temperatura para que no se dore demasiado rápido.
Lomo de cerdo sin hueso 3-4 lbs./ 1,36-1,81 kg	Bandeja de goteo Vástago	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	12-14 minutos por libra/kg	Si no se usa la resistencia de calor del centro, el tiempo de cocción será de 8 a 10 minutos más por libra.
Chuletas de cerdo con hueso Grosor de aproximadamente 2,54 cm (1 pulgada)	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	25 minutos para hasta 6 pinchos	Frote las chuletas con la salsa de su gusto e introdúzcalas en los pinchos, alternándolas hacia arriba y hacia abaj opara que se acomoden todas en la pirámide. Cocínelas a 78°C/170°F hasta quedar bien cocidas. Agrégueles más salsa a medio cocinarlas. Reduzca el control a la temperatura baja si comienzan a dorarse muy rápido.
Costillas de cerdo Aproximadamente 1,90-2,27 kg (4½ - 5 lbs.)	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	30 minutos para hasta 6 pedazos	Cocine las costillas primero conforme acostumbra hacerlo, horneándolas o guisándolas hasta quedar blandas. Pártalas en porciones de 2-3 costillas, dependiendo del tamaño. Introdúzcalas en los pinchos. Frótelas con la salsa de su gusto. Colóquelas en la pirámide y cocínelas hasta quedar bien doradas.

CAMARONES Y OTROS ALIMENTOS

ALIMENTO	ACCESORIOS NECESARIOS	GRADUACIONES	TIEMPO APROXIMADO	SUGERENCIAS Y CONSEJOS
Kabobs de camarones grandes	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Aves Alta Resistencia de calor central encendida	10 minutos para hasta 6 pinchos	Alterne los camarones pelados con pedazos de sus vegetales o frutas favoritas. Marine con la alsa de su gusto.
Kabobs de una variedad de vegetales	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Aves o carne Alta Resistencia de calor central encendida	10-15 minutos para hasta 6 pinchos	Parta los vegetales en pedazos de un mismo tamaño. Insértelos en los pinchos y marínelos a su gusto.
Salchichas Precocidas	Bandeja de goteo Vástago Pirámide Pinchos	Carne Alta Resistencia de calor central encendida	15 minutos para hasta 6 pinchos	Cocine hasta estar calientes a una temperatura aproximada de 72°C/160°F.

Recetas

Asado de carne de res extra condimentado

2 cucharadas de pimentón en polvo
1 cucharada de pimienta negra
1 cucharada de polvo de chile
1 cucharada de comino
1 asado de carne de 1,81 kg (4 libras)
Aceite rociador antiadherente para cocinar

1. Combine las especies en un tazón y mézclelas bien. Páselas a un plato seco o a un sartén.
2. Con cuidado corte una "X" a lo largo del corte de carne.
3. Si la altura del asado es de 14 cm (5½ pulgadas) o menos, colóquelo sobre la pirámide. Rocíe con aceite la bandeja de goteo y la pirámide (si la usa).
4. Pase la carne por las especies a fin de cubrirla totalmente con las especies.
5. Coloque el asado en el vástago, con el extremo grande hacia arriba.
6. Coloque la bandeja de goteo y el vástago con la carne dentro del asador. Cúbralo.
7. Cocine a temperatura alta usando la graduación para carne y la resistencia de calor central encendida por aproximadamente 25-35 minutos.
8. Retire el asado cuando alcance el punto de cocción deseado y con cuidado afloje el vástago. Deslice el vástago hacia afuera y coloque el asado sobre una tabla de cortar.
9. Rebane y sirva.

Da para: 7-8 porciones

Jamón con costra de mostaza

½ taza de azúcar morena
½ taza de mostaza café condimentada
2 cucharadas de melaza
1 pierna de jamón de 1,81-2,27 kg (4-5 libras)
Aceite rociador antiadherente para cocinar
1 naranja sin semillas

1. Combine el azúcar morena, la mostaza, la melaza y mézclelos.
2. Corte una "X" a lo largo de todo el jamón.
3. Rocíe la bandeja de goteo y el vástago con aceite antiadherente para cocinar.
4. Coloque primero una naranja en el fondo del vástago y después el jamón, con el extremo más grande hacia arriba.
5. Pase con una brocha la mezcla de azúcar, morena en la superficie de todo el jamón.
6. Coloque la bandeja de goteo y el vástago con el jamón dentro del asador. Cúbralo.
7. Cocine a temperatura alta usando la graduación para carne y la resistencia de calor central encendida por aproximadamente 50-60 minutos.
8. Retire el jamón y con cuidado afloje el vástago. Deslice el vástago hacia fuera y coloque el jamón sobre una tabla.
9. Rebánelo y sirva.

Da para: 12-14 porciones

Pollo al estilo jamaiquino con salsa de frambuesa

Mezcla de especies:
⅓ taza de cebollinos verdes
2 cucharadas de polvo de ajo
1 cucharada de azúcar morena
1 cucharada de hojuelas de cebolla deshidratada
1 cucharada de jengibre
1 cucharada de orégano
1 cucharada de pimienta roja
1 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de pimienta inglesa
2 cucharaditas de culantro
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de clavo de olor
½ cucharadita de nuez moscada

Pedazos de pollo:
6 pechugas de pollo con todo y hueso, aproximadamente 5 libras (2.27 kg)
2 cucharadas de aceite de oliva
Aceite rociador antiadherente para cocinar

Glaseado:
2 cucharadas de mantequilla o de margarina
½ cebolla bien picada
1 tarro de 369g/13 oz. de jalea de frambuesa
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharada de aceite de oliva
1½ cucharadas de la mezcla de especies
1½ cucharadas de vinagre rojo

1. Combine todos los ingredientes de la mezcla de especies.
2. Conserve 1½ cucharadas de la mezcla por aparte.
3. Frote el pollo con 2 cucharadas de aceite de oliva. Coloque dos pedazos de pollo a la vez dentro de una bolsa con la mezcla de especies. Agite la bolsa de modo que el pollo se cubra con las especies. Pase el pollo a una bandeja seca y refrigérelo hasta el día siguiente.
4. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago, la pirámide y los pinchos con aceite rociador antiadherente para cocinar.
5. Inserte los pedazos de pollo en los pinchos. Luego coloque los pinchos en la pirámide.
6. Coloque la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide con el pollo en el asador y cierre la cubierta.
7. Cocine a temperatura alta usando la graduación para aves y la resistencia de calor central encendida por 45 minutos.
8. Mientras el pollo se cocina, combine la mantequilla o la margarina con la cebolla en un sartén pequeño. Saltee la cebolla hasta quedar blanda. Agregue los demás ingredientes y caliéntelos a fuego lento hasta que la jalea esté bien caliente. Glasee el pollo después de cocinarlo por 15 y por 30 minutos.
9. Sirva el pollo con el glaseado sobrante.

Da para: 6 porciones

Pechugas de pollo con albahaca y vegetales verdes para ensalada

1 taza repleta de albahaca
3 dientes de ajo
6 cucharadas de aceite de oliva
Aceite rociador antiadherente para cocinar
6 pechugas de pollo sin hueso, de aproximadamente 170g (6 oz.)
Vegetales verdes para ensalada a su gusto
El aderezo de su gusto

1. En un procesador de alimentos o en un picador o cortador con la cuchilla en su lugar, combine las hojas de albahaca, el ajo y el aceite de oliva y procéselos hasta quedar bien picados.
2. Rocíe la bandeja de goteo, la pirámide y los pinchos con aceite rociador antiadherente para cocinar.
3. Inserte los pedazos de pollo en los pinchos y bañe el pollo con una gruesa capa de la mezcla de albahaca.
4. Coloque los pinchos en la pirámide. Coloque la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide con el pollo en el asador y cúbralo.
5. Cocine a temperatura alta usando la graduación para aves y la resistencia de calor central encendida por aproximadamente 25 minutos o hasta que los jugos del pollo corran claros al pinchar la parte más gruesa.
6. Con cuidado retire los pinchos y corte el pollo en rebanadas finas. Arregle las rebanadas sobre los vegetales verdes para ensalada.
7. Sirva con su aderezo predilecto.

Da para: 6 porciones

Bistec con aderezo de naranja

1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla mediana, bien picada
La ralladura de una naranja mediana
½ taza de jugo de naranja
½ taza de vinagre de vino blanco
1 cucharada de culantro
1 cucharada de albahaca
1 cucharada de pimienta negra
"London Broil", aproximadamente un bistec de res de .91 kg (2 libras) con grosor de 2,54 cm (1 pulgada)
Aceite rociador antiadherente para cocinar

1. Combine el aceite de oliva y la cebolla en un sartén y saltee la cebolla hasta quedar suave.
2. Agregue la ralladura de naranja y cocínela a fuego lento por 2 minutos.
3. Agregue el jugo de naranja, el vinagre, el culantro, la albahaca y la pimienta negra y cocínelos a fuego lento por 10 minutos.
4. Coloque el bistec en una bandeja seca y agregue el aderezo de naranja, cubriéndolo bien por ambos lados.
5. Antes de asar, permita que el bistec repose en el aderezo de naranja por lo menos 3 horas o desde la noche anterior.
6. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide con el bistec con aceite rociador antiadherente.
7. Inserte los pinchos en el bistec separándolos 6 cm (2½pulgadas). Mantenga el bistec hacia la parte superior de los pinchos y luego coloque los pinchos en la pirámide.
8. Coloque la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide con el bistec en el asador y cierre la cubierta.
9. Cocine a temperatura alta usando la graduación para carne y la resistencia de calor central encendida por aproximadamente 25-35 minutos o hasta alcanzar el término de cocción deseado.
10. Caliente el aderezo sobrante en un sartén pequeño. Permita que hierva; reduzca la temperatura y cocine a fuego lento por 5 minutos.
11. Para servir, corte el bistec a lo ancho en rebanadas finas y use el aderezo caliente como salsa.

Da para: 6-8 porciones

"Kabobs" de camarón con hierbas y jengibre

½ taza de orégano bien picado
½ taza de artemisa, bien picado
½ taza de jugo de naranja
½ taza de jugo de limón
2 cucharaditas de jengibre fresco picado
2 cucharadita de aceite de ajonjolí
.45 kg (1 libra) de camarones, pelados y sin vena
3 rebanadas de (1,27 cm /½ pulgada) de piña fresca partida en cubitos
1 pimiento verde cortado en pedazos de 4 cm (½ pulgadas)
naranja mediana sin semillas, cortada en rebanadas de .64 cm (¼ pulgada) de gruesas, y cada rebanada cuarteada
Aceite rociador antiadherente para cocinar

1. Combine el orégano, la artemisa, el jugo de naranja, el jugo de limón, el jengibre y el aceite de ajonjolí en un tazón grande y mézclelos bien.
2. Agregue el camarón, la piña, el pimiento verde y los pedazos de naranja. Mezcle a fin de cubrir todos los ingredientes y permita reposar por 15 minutos a temperatura ambiental.
3. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago, la pirámide y los pinchos con aceite rociador antiadherente.
4. Inserte los camarones, el pimiento verde y los pedazos de fruta en los pinchos, separando los camarones, el pimiento y la fruta de manera pareja en los pinchos.
5. Coloque los pinchos en la pirámide, después la bandeja de goteo, el vástago luego la torre en el asador y cierre la cubierta.
6. Cocine a temperatura alta usando la graduación para aves y la resistencia de calor central encendida por 10 minutos.
7. Con cuidado retire los pinchos antes de servir.

Da para: 6 porciones

Sabrosos “Kabobs” de carne de res con melaza

½ taza de melaza
½ taza de salsa soya
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de agua
1 cucharadita de mostaza en polvo
1 cucharadita de jengibre fresco bien picado
.30 Kg (¾ de libra) de lomo de res, cortado en trozos de 4 cm (1½ pulgadas)
12 tomates pequeños
1 cebolla grande cuarteada, y cada sección cortada en 3 pedazos
1 zucchini cortado a lo largo por la mitad, y cada mitad cortada en 6 pedazos
Aceite rociador antiadherente para cocinar

1. En un tazón agregue la melaza, la salsa soya, el aceite, el agua, la mostaza, el jengibre, el ajo y mezcle todos los ingredientes bien.
2. Agregue los trozos de carne, los tomates, la cebolla, y el zucchini a la mezcla de la melaza. Mezcle bien a fin de cubrir la carne y los vegetales con el aderezo. Cúbralos y permita que reposen por 2 horas o hasta el día siguiente en el refrigerador.
3. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago, la pirámide y los pinchos con aceite rociador antiadherente.
4. Inserte en los pinchos los trozos de carne y los vegetales, dividiendo la cantidad de carne y de vegetales por igual en los pinchos.
5. Coloque los pinchos en la pirámide, después la bandeja de goteo, el vástago y luego la torre en el asador y cierre la cubierta del asador.
6. Cocine a temperatura alta usando la graduación para carne y la resistencia de calor central encendida por 15 minutos.
7. Con cuidado retire los pinchos antes de servir.

Da para: 2-3 porciones

“Kabobs” de Pollo y vegetales fáciles de preparar

6 filetes de pollo, aproximadamente 8 onzas (.23 kg) en total
18 tomates pequeños
12 champiñones medianos
1 pimiento verde, cortado a lo largo y cuarteado, y cada sección cortada en 3 pedazos
¼ taza de aderezo de ensalada al estilo italiano de su gusto
Aceite rociador antiadherente para cocinar

1. Corte los filetes de pollo a lo ancho en 3 pedazos iguales.
2. En un tazón combine el pollo, los tomates, los champiñones, el pimiento verde y el aderezo de ensalada. Remuévalos para mezclarlos bien.
3. Si el tiempo lo permite, déjelos reposar por 30 minutos o más.
4. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago, la pirámide y los pinchos con aceite rociador antiadherente.
5. Inserte en los pinchos los pedazos de pollo y los vegetales, dividiendo la cantidad de pollo y de vegetales por igual en los pinchos.
6. Coloque los pinchos en la pirámide, después la bandeja de goteo, el vástago y luego la torre en el asador y cierre la cubierta del asador.
7. Cocine a temperatura alta usando la graduación para aves y la resistencia de calor central encendida por 15 minutos.
8. Con cuidado retire los pinchos antes de servir.

Da para: 2-3 porciones

Sabrosa pierna de cordero

¼ taza de azúcar morena
⅓ taza de jugo de limón
2 cucharadas de mostaza "Dijon"
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa soya
1 diente de ajo, picado
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra
1 pierna de cordero cortada por mitad, de 2.5 libras
Aceite rociador antiadherente para cocinar

1. Combine los primeros 8 ingredientes para hacer un aderezo, y mézclelos bien.
2. Coloque la pierna de cordero en una bandeja seca y vierta el aderezo sobre la pierna.
3. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago, la pirámide y los pinchos con aceite rociador antiadherente para cocinar.
4. Inserte en los pinchos en el cordero separándolos 6 cm (2-1½-pulgadas). Mantenga el cordero hacia la parte superior de los pinchos.
5. Coloque los pinchos en la pirámide, después la bandeja de goteo, el vástago y luego la pirámide en el asador y cierre la cubierta del asador.
6. Cocine a temperatura alta usando la graduación para carne y la resistencia de calor central encendida por 35 minutos. Si desea, marine el cordero con la salsa periódicamente.
7. Con cuidado retire los pinchos antes de servir.

Da para: 4 porciones

Pollo con aderezo de mostaza

½ taza de mostaza "Dijon"
½ taza de vinagre balsámico
½ taza de aceite de oliva
1 pollo entero de aproximadamente 1,58 kg-1,81 kg (3½ a 4 libras)
Aceite rociador antiadherente para cocinar
1 cucharada de harina para todo propósito (opcional)
¼ taza de agua (opcional)

1. Combine la mostaza, el vinagre y el aceite de oliva. Remuévalos para mezclarlos.
2. Pase la mezcla con una brocha en la superficie del pollo. Cúbralo y refrigérelo de 4 a 6 horas, o de un día para otro.
3. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide con aceite rociador antiadherente para cocinar.
4. Coloque el pollo sobre la pirámide. Coloque la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide en el asador y cúbralo. Cocine a temperatura alta usando la graduación para aves y la resistencia de calor central encendida de 35 a 45 minutos o hasta que los jugos del pollo salgan claros.
5. Pase el aderezo sobrante a un sartén pequeño. Permita que hierva; reduzca la temperatura y cocine a fuego lento por 5 minutos.
6. Si desea, agregue la grasa que ha caído en la bandeja al aderezo. Si la salsa resulta muy rala, combine una cucharada de harina con ¼ de taza de agua para obtener una mezcla suave. Agregue la mezcla al sartén y cocínela a una temperatura entre media y alta hasta que espese.
7. Sirva la salsa con el pollo.

Da un pollo entero

Costillas asadas con salsa

4 ½-libras de costillas de cerdo
1 taza de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
⅓ taza de cebolla bien picada
4 dientes de ajo, bien picados
1 taza de salsa de tomate
½ taza de jugo de tomate
¼ taza de jugo limón
⅓ taza de azúcar morena
2 cucharadas de salsa inglesa
½ cucharadita de semilla de apio
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de tomillo
Aceite rociador antiadherente para cocinar

1. Coloque las costillas en una bandeja grande, seca. Cúbralas con una taza de agua. Cubra la bandeja con papel de aluminio, caliente el horno y hornee las costillas a 177˚C (350˚F) por más de una hora.
2. Mientras se hornean las costillas, prepare la salsa calentando el aceite de oliva en un sartén mediano a fuego medio. Saltee la cebolla y el ajo hasta quedar suaves, por 5 minutos.
3. Agregue los demás ingredientes y cocínelos a fuego lento por 20 minutos, removiéndolos ocasionalmente. Separe la mezcla hasta que ya los vaya a usar.
4. Corte las costillas en secciones de 2 o 3 cada una, asegurándose que ninguna sección tenga más de 6 costillas.
5. Rocíe los pinchos, la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide con aceite rociador antiadherente para cocinar.
6. Cubra bien las costillas con la salsa. Coloque cada sección de costillas en un pincho y luego coloque los pinchos en la pirámide. Coloque la bandeja de goteo, el vástago y luego la pirámide en el asador y cierre la cubierta del asador.
7. Cocine a temperatura alta usando la graduación para carne y la resistencia de calor central encendida por 30 minutos. Con cuidado retire los pinchos antes de servir. Sirva la demás salsa con la comida.

Da para: 2-3 porciones

Pollo con miel y jengibre

½ taza de miel
2 cucharadas de semilla de ajonjolí
2 cucharadas de salsa soya
1 cucharada de jengibre fresco picado
Aceite rociador antiadherente para cocinar
1 pollo entero de aproximadamente 1,58 kg (3½ libras)

1. Combine la miel, las semillas de ajonjolí, la salsa soya y el jengibre en un tazón pequeño y mézclelos bien.
2. Rocíe la bandeja de goteo, el vástago y la pirámide con aceite rociador antiadherente para cocinar.
3. Coloque el pollo sobre la pirámide. Con una brocha de cocina, pásele la salsa de miel y jengibre.
4. Coloque la bandeja de goteo, el vástago y luego la pirámide en el asador y cierre la cubierta del asador.
5. Cocine a temperatura alta usando la graduación para aves y la resistencia de calor central encendida por 30 minutos.
6. Vierta la salsa de miel y jengibre sobrante sobre el pollo. Cocínelo por 10 minutos más, o hasta que el pollo esté bien cocido.

Da un pollo entero

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

Lire toutes les directives avant l'utilisation.

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des mitaines lorsqu'on touche aux poignées et aux boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, ni les fils de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Lorsque la garantie couvre toujours le produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture pour obtenir de plus amples renseignements relatifs à l'examen du produit, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Toujours se servir de l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile ou de la graisse chaude, ou tout autre liquide chaud.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait de la lèchefrite ou de la mise au rebut de graisse chaude.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments de grandes dimensions ni des ustensiles métalliques (sauf les accessoires recommandés) qui pourraient provoquer des risques d'incendie ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque l'appareil est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur le dessus de l'appareil.
- Pour utiliser l'appareil, brancher le cordon dans une prise. Pour le débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.

CONSERVER CES MESURES.

MISES EN GARDE ADDITIONNELLES

AVERTISSEMENT : L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur lorsqu'on s'en sert. Il faut prendre les mesures appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures ou de dommages.

- Ne jamais immerger ni rincer l'appareil.
- Si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau ou s'il est immergé par inadvertance, le débrancher immédiatement et ne pas toucher à l'eau.
- Toujours porter des mitaines pour toucher ou retirer le couvercle et les accessoires.
- Afin de réduire les risques de blessures, débrancher l'appareil avant d'y placer des aliments. Toujours laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.
- Laisser suffisamment d'espace pour assurer une circulation d'air au-dessus et sur les côtés de l'appareil lorsqu'on s'en sert. Ne pas s'en servir près de rideaux, de papier peint, de vêtements, d'essuie-mains ni de tout autre matériau inflammable.
- Afin de réduire les risques d'incendie, ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux.
- Ne pas placer les matériaux suivants dans la rôtissoire : du papier, du carton, du plastique et autres matériaux du genre.
- Ne pas tenter de dégager un aliment ni de nettoyer l'appareil lorsque ce dernier est branché ou encore chaud.
- Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à récurer métalliques. Ceux-ci peuvent s'effriter et des particules métalliques peuvent entrer en contact avec les composants électriques; ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans le couvercle en place.

Dispositif de sûreté ALCI (sur la fiche)

Le dispositif de sûreté ALCI comporte un bouton de test permettant de vérifier le fonctionnement.

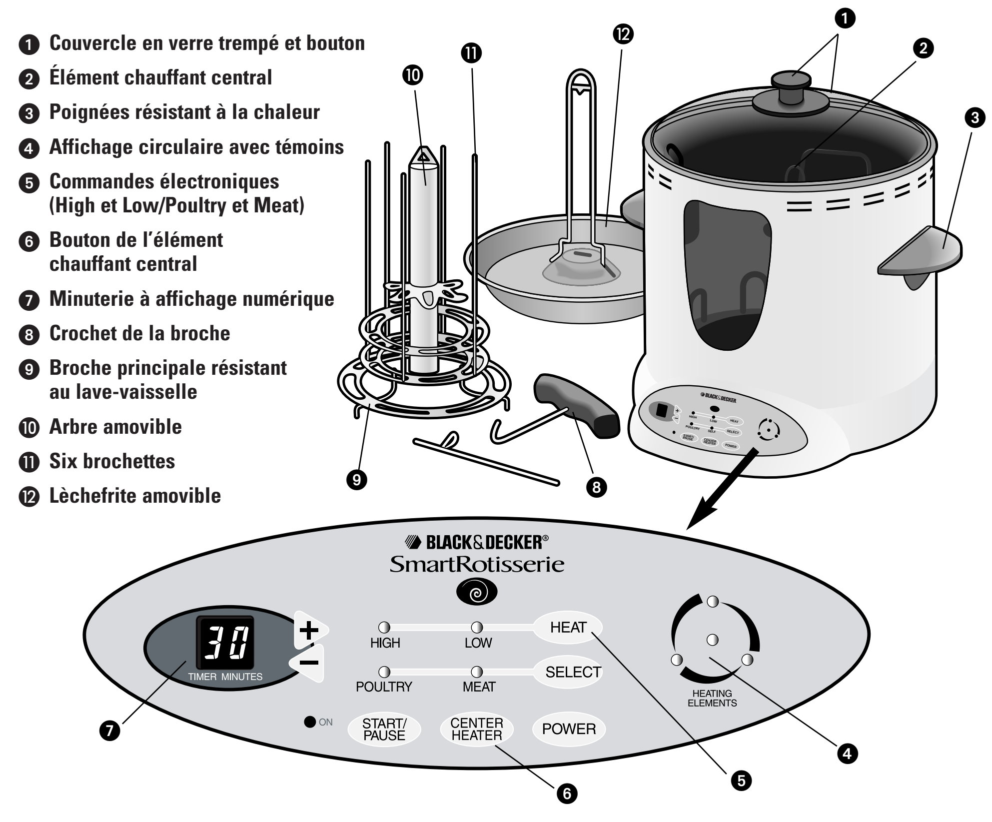
FONCTIONNEMENT

1. Enfoncer le bouton de remise à zéro du dispositif de sûreté ALCI.
2. Brancher l'appareil dans une prise de courant secteur.
3. Puis, enfoncer le bouton de test. Le bouton de remise à zéro sort. Cela assure le bon fonctionnement du dispositif de sûreté. Lorsque le bouton de remise à zéro ne sort pas, ne pas se servir de l'appareil. Le retourner immédiatement pour le faire examiner.

Enfoncer le bouton de remise à zéro pour remettre le dispositif de sûreté ALCI en marche et utiliser l'appareil. Répéter cette pratique chaque fois qu'on utilise l'appareil afin de s'assurer du fonctionnement du dispositif de sûreté. Lorsque le dispositif détecte un risque de secousses électriques, l'appareil s'éteint. Pour le remettre en marche, il FAUT enfoncer le bouton de remise à zéro du dispositif de sûreté ALCI afin de réactiver le circuit.

Cordon

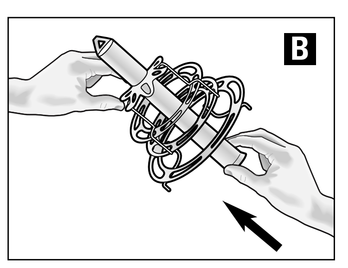
Afin d'éviter les surcharges, ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit. La longueur du cordon de l'appareil a été déterminée afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon long. Lorsqu'il faut utiliser un cordon de rallonge, choisir un cordon d'au moins 15 ampères, 120 volts, homologué par l'organisme Underwriters Laboratories. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'on ne peut pas tirer ni trébucher dessus.

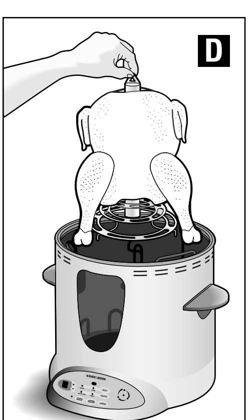


Avant la première utilisation

Essuyer les surfaces intérieure et extérieure avec une éponge ou un chiffon humide; bien assécher. Laver les pièces amovibles (la broche principale, les brochettes, entre autres) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien assécher. NE JAMAIS immerger l'appareil.

1. Au-dessus d'un évier, vaporiser d'un enduit antiadhésif pour la cuisson la lèchefrite et l'intérieur du couvercle. Glisser la lèchefrite au-dessus de l'élément chauffant avant de commencer (A). Elle doit d'abord être en place.
2. **Préparation pour de la volaille**
   Vaporiser d'un enduit antiadhésif pour la cuisson l'extrémité inférieure de l'arbre. Insérer l'arbre dans le bas de la broche principale (B). Pour éviter de salir le comptoir, placer un plat sous la broche. Ouvrir la volaille et l'installer sur le dessus (en forme de marguerite) de la broche de sorte que les cuisses s'appuient contre l'anneau de la broche (C). S'assurer que la patte du haut de l'arbre traverse le cou de la volaille. (**NOTE :** Les grosses volailles peuvent recouvrir toute la partie supérieure, y compris le premier anneau de la broche.) Placer l'arbre avec la volaille au-dessus de l'élément central et de la lèchefrite et abaisser la broche avec la volaille dans l'appareil (D).

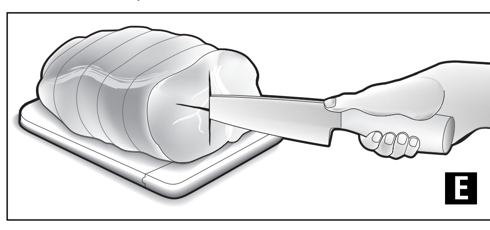


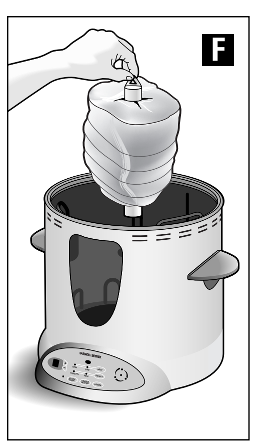


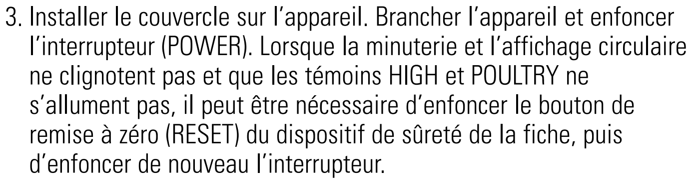


Préparation pour de la viande

Vaporiser d'un enduit antiadhésif pour la cuisson l'arbre. Placer un plat sous la viande et couper à travers du centre du rôti un X assez gros pour y insérer l'arbre (E). Puis, enfoncer le rôti sur l'arbre. Placer l'arbre avec le rôti au-dessus de l'élément central (F). (**NOTE :** On peut se servir de la broche pour installer les petits rôtis.)

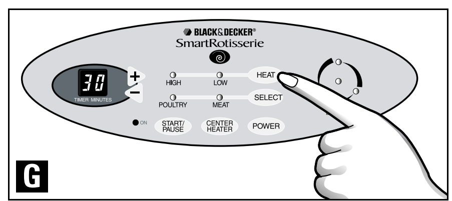






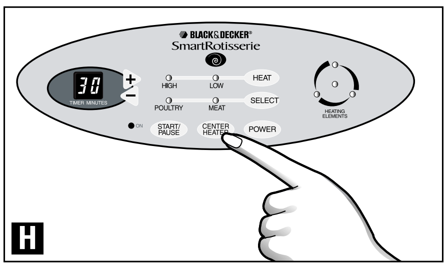
3. Installer le couvercle sur l'appareil. Brancher l'appareil et enfoncer l'interrupteur (POWER). Lorsque la minuterie et l'affichage circulaire ne clignotent pas et que les témoins HIGH et POULTRY ne s'allument pas, il peut être nécessaire d'enfoncer le bouton de remise à zéro (RESET) du dispositif de sûreté de la fiche, puis d'enfoncer de nouveau l'interrupteur.
4. Il FAUT régler la minuterie pour actionner l'appareil. Se servir des tableaux (aux pages 43-45) pour déterminer la durée de cuisson de la volaille ou de la viande en fonction du poids. La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes. Régler le temps en enfonçant les



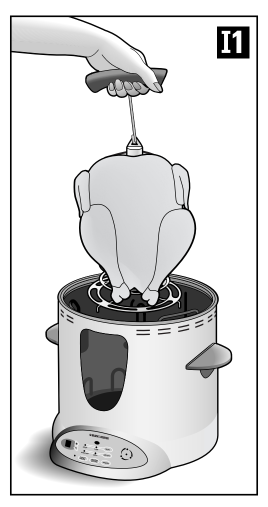


boutons (+) ou (-) et en regardant l'affichage des minutes. Lorsqu'on enfonce un ou l'autre des boutons pendant une seconde, le temps avance rapidement jusqu'à ce qu'on relâche le bouton.

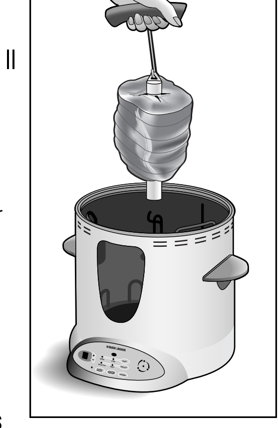
5. Pour préparer la plupart des rôtis, utiliser le réglage élevé (HIGH). On peut passer au réglage bas (LOW) en enfonçant le bouton de réglage de la température (HEAT) jusqu'à ce que le témoin LOW s'allume (G). Consulter les tableaux (aux pages 43-45) ainsi que les conseils pratiques (à la page 40) pour savoir quand utiliser le réglage bas.
6. Lorsqu'on enfonce l'interrupteur, le témoin POULTRY s'allume automatiquement et l'appareil est prêt pour faire cuire un poulet, une petite dinde ou des poulets de Cornouailles. Pour faire cuire du jambon, de l'agneau, un rôti de porc ou de bœuf, enfoncer le bouton de sélection (SELECT) afin de modifier le réglage à MEAT.
7. Lorsqu'on enfonce l'interrupteur, l'élément central s'allume et le témoin au centre de l'affichage circulaire l'indique. L'élément accélère le processus de cuisson en chauffant l'aliment de l'intérieur vers l'extérieur. Pour faire rôtir lentement, on peut éteindre l'élément central en enfonçant le bouton CENTER HEAT (H). Le témoin au centre de l'affichage circulaire qui se trouve du côté droit du panneau de commande s'éteint.



8. Enfoncer le bouton de démarrage ou de pause (START/PAUSE) et le témoin de fonctionnement (ON) s'allume. NE PAS ENFONCER L'INTERRUPTEUR; cela annule le programme. La minuterie commence le compte à rebours et 2 des 3 témoins de l'affichage circulaire restent allumés. Au cours de la cuisson, ces témoins fonctionnent en alternance autour de l'affichage circulaire avec un ou deux témoins allumés en tout temps pour indiquer que la chaleur circule autour de l'aliment. L'élément ne devient pas rouge. Il est conseillé de vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre pour la viande standard afin de savoir s'il faut prolonger la durée de la cuisson.
9. À la fin de la cuisson, l'appareil émet trois signaux sonores et la minuterie clignote en affichant « 00 ». Utiliser des mitaines pour retirer le couvercle. Prendre garde à la vapeur qui s'échappe.

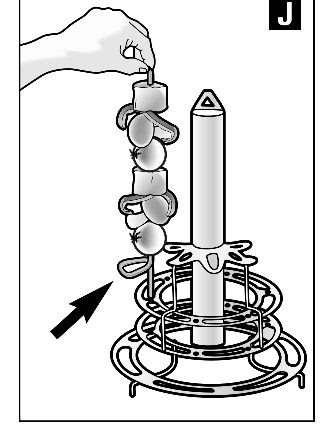


10. Placer un grand plat près de la rôtissoire. Faire glisser le crochet de la broche sur la patte au-dessus de l'arbre. Soulever l'aliment hors de l'appareil à l'aide du crochet et déposer l'aliment sur le plat. Il peut être nécessaire d'utiliser les deux mains pour retirer les grosses volailles ou les gros rôtis (11 et 12).
11. Laisser l'aliment reposer de 10 à 15 minutes. Pour la volaille, pousser l'arbre vers le bas pour le dégager. Puis, le retirer et enlever la broche. Laisser la volaille refroidir avant de la couper. Pour la viande, déposer le rôti sur une planche à découper. Certains rôtis ont tendance à adhérer à l'arbre. Le cas échéant, couper la viande dans le sens de la longueur pour en retirer l'arbre.



Utilisation des brochettes

1. Les six brochettes comprises dans l'emballage conviennent parfaitement pour préparer des kebabs de viande, de fruits de mer et de légumes. On peut également s'en servir pour préparer des côtes levées, des côtelettes de porc, des morceaux de poulet, de la bratwurst ou du bifteck de flanc roulé. Vaporiser d'un enduit antiadhésif pour la cuisson la lèchefrite, les brochettes et l'intérieur du couvercle.
2. **Kebabs :** Couper des morceaux tendres de bœuf, d'agneau ou de poulet en cubes de 25 mm (1 po). Mariner, au goût. Enfiler les cubes sur une brochette. On peut varier en alternant des morceaux de viande et de légumes (comme des champignons, des poivrons, des oignons, des tomates cerises, des courgettes ou tout autre légume préféré). On peut également préparer des kebabs aux crevettes.
3. Lorsque les aliments sont en place, insérer l'arbre au centre de la broche principale. Installer chaque brochette dans les trous des deux anneaux du bas de la broche principale (J) et placer la broche au-dessus de l'élément central. Couvrir l'appareil.



4. Pour les kebabs constitués de volaille ou de fruits de mer, ou pour des morceaux de poulet, choisir le réglage pour la volaille (POULTRY). Pour les kebabs constitués de viande, d'agneau ou de porc, ou pour d'autres viandes (comme de la bratwurst, des côtes levées ou des côtelettes), choisir le réglage pour la viande (MEAT).
5. Consulter les tableaux pour connaître la durée de cuisson suggérée en fonction de l'aliment et régler la minuterie selon les directives de la rubrique sur l'utilisation. Régler la température à HIGH et allumer l'élément central, puis enfoncer le bouton de démarrage ou de pause. Le témoin de fonctionnement s'allume. La minuterie commence le compte à rebours et 2 des 3 témoins de l'affichage circulaire restent allumés. Au cours de la cuisson, ces témoins fonctionnent en alternance autour de l'affichage circulaire avec 2 témoins allumés en tout temps pour indiquer que la chaleur circule autour de l'aliment.
6. À la fin de la cuisson, l'appareil émet trois signaux sonores et la minuterie clignote en affichant « 00 ». Utiliser des mitaines pour retirer le couvercle. Prendre garde à la vapeur qui s'échappe. Déposer le couvercle sur une surface résistant à la chaleur.
7. Faire glisser le crochet de la broche sur la patte au-dessus de l'arbre. Soulever la broche principale hors de l'appareil à l'aide du crochet et déposer l'aliment sur un grand plat. À l'aide de mitaines, retirer avec soin les aliments des brochettes et servir.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON AVEC LA RÔTISSOIRE RAPIDE

1. Toujours vaporiser les pièces d'un enduit antiadhésif pour la cuisson afin d'en faciliter le nettoyage. Cette mesure comprend l'intérieur du couvercle qui peut être recouvert de vapeurs de graisse cuite.
2. Toujours utiliser un plateau ou un grand plat de cuisson (33 cm sur 23 cm sur 8 cm environ (13 po x 9 po x 3 po)) lorsqu'on place de la viande ou de la volaille sur la broche principale. S'assurer que le plat se trouve sur une surface plane. Cette mesure est également pratique lorsqu'on vérifie la cuisson ou lorsqu'on retire les aliments cuits.
3. Lors de la cuisson d'une volaille entière, toujours tenter d'utiliser la broche principale pour retenir la volaille vers le haut de l'appareil, loin des liquides qui s'égouttent. Au besoin, couper légèrement l'ouverture de la volaille de sorte qu'on puisse la placer sur la broche. Lorsque la volaille ne peut pas être placée sur la broche, utiliser seulement la lèchefrite et l'arbre. Lorsque la volaille semble trop basse dans l'appareil, insérer d'abord une orange sur l'arbre pour soulever la volaille hors de la lèchefrite.
4. L'appareil comporte deux réglages de température : élevé (HIGH) et bas (LOW). Le réglage élevé est habituellement celui recommandé pour faire cuire les aliments rapidement et il procure une cuisson plus dorée et plus croustillante. On peut faire quelques expériences au réglage bas. Ce dernier fonctionne bien pour les rôtis et lorsqu'on utilise des sauces qui ont tendance à trop brunir au réglage élevé. On peut commencer la cuisson au réglage élevé, puis continuer au réglage bas si les aliments brunissent ou cuisent trop rapidement.
5. Puisque l'appareil cuit rapidement, certains aliments ne brunissent pas bien (comme les saucisses fumées, les saucisses fraîches ou deux poulets cuits simultanément).
6. Il faut se rappeler que des grosses volailles (comme une dinde de 4,54 kg (10 lb)) cuisent plus rapidement que de petites volailles (comme un poulet de Cornouailles de 0,7 kg (1,5 lb)).
7. Dans la mesure du possible, choisir des rôtis de formes régulières afin d'assurer l'uniformité de la cuisson. Lorsqu'on place le rôti sur l'arbre, s'assurer que l'arbre est bien centré dans le rôti. Lorsque le rôti comporte une extrémité large et une extrémité étroite, placer la partie large vers le haut. L'arbre doit être centré dans la partie large.
8. Placer le rôti dans la partie supérieure de l'arbre plutôt que vers le bas. Dans le cas de rôtis larges et courts, il peut être possible de laisser le rôti reposer sur le dessus de la broche principale installée sur l'arbre.
9. Lorsqu'on retire les rôtis de l'arbre (surtout de petits rôtis, comme du filet de porc), on peut découper le rôti sur l'arbre en deux dans le sens de la longueur. Cela donne deux longs morceaux de viande qui peuvent ensuite être découpés en morceaux pour le service.
10. Comme c'est le cas pour un poulet ou un rôti cuit au four, laisser l'aliment cuit reposer sur le comptoir de 10 à 15 minutes afin de laisser les jus figer.

Guide de dépannage

1. L'appareil ne démarre pas ou ne réchauffe pas.
- Est-il branché?
- Enfoncer le bouton de test de la fiche.
- Se rappeler qu'il FAUT utiliser la minuterie avant d'enfoncer le bouton de démarrage ou de pause.

2. La minuterie ne fonctionne pas.
- Les boutons de la minuterie doivent être enfoncés directement sur la tête.
- Afin d'avancer l'heure affichée rapidement, enfoncer le bouton de la minuterie et le maintenir enfoncé pendant toute une seconde.

3. On aperçoit de la fumée pendant l'utilisation.
- Lors de la première utilisation, il est normal que l'appareil dégage de la fumée. Lors des utilisations subséquentes, l'appareil peut dégager de la fumée lorsque les aliments font des éclaboussures.
- L'intérieur de l'appareil a-t-il été essuyé après la dernière utilisation?
- Est-ce que la viande touche aux éléments? Est-ce que les ailes de poulet ont été fixées au poulet pour éviter qu'elles ne touchent aux éléments?
- Est-ce que du gras et du jus éclaboussent les éléments pendant la cuisson?

4. De la graisse ou du jus peuvent couler sous la lèchefrite et déborder sur le comptoir.
- S'assurer que la lèchefrite est bien en place.
- Lors de l'utilisation, du jus peut éclabousser les parois internes et s'écouler dans le fond de l'appareil, sous la lèchefrite. Le jus peut également s'écouler le long de la partie centrale et se retrouver au fond de l'appareil.
- Est-ce que l'aliment cuit comporte beaucoup de gras? Il peut être nécessaire de faire une pause au milieu de la cuisson, de retirer la viande et de vider la lèchefrite avec prudence.
- Lorsqu'on laisse l'aliment refroidir dans l'appareil, de la condensation peut se former et s'écouler le long des parois internes jusqu'au fond de l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant d'en nettoyer l'intérieur.

5. Le rôti n'est pas cuit uniformément.
- Est-ce que le rôti est bien centré sur l'arbre? Il faut centrer les rôtis sur l'arbre et les placer vers le haut de l'appareil afin d'assurer l'uniformité de la cuisson.
- Le rôti est-il de formes irrégulières avec une petite extrémité pointue et une autre extrémité très large?
- Essayer de faire cuire le rôti sans allumer l'élément central afin d'obtenir une cuisson typiqu

6. Il y a un trou au milieu du rôti.
- Tout rôti cuit dans ce genre d'appareil aura un tel trou.
- Puisque l'élément central aide à cuire le rôti, le trou dans la viande paraît plus que dans d'autres rôtissoires. Toutefois, la viande cuit plus rapidement.
- Pour minimiser le trou de l'arbre, éteindre l'élément central. La viande met plus de temps à cuire, mais le trou paraît beaucoup moins.

7. La viande du rôti colle à l'arbre.
- L'arbre a-t-il été graissé avant la mise en place du rôti?
- Est-ce que le rôti est maigre? Laisser reposer le rôti pendant environ 10 minutes avant de le retirer de l'arbre.

- Tenter de détacher la viande des parties inférieure et supérieure de l'arbre. Puis, pousser le haut de l'arbre vers l'intérieur de la viande. Lorsque la viande colle toujours, découper le rôti dans le sens de la longueur sur un côté et faire sortir l'arbre sur le côté. Découper le rôti de l'autre côté pour obtenir deux morceaux de viande dans le sens de la longueur. Découper le rôti dans le sens de la largeur en tranches fines pour le service.

8. Les dindes n'entrent pas dans l'appareil.
- Se rappeler que le poids maximal qui entre est de 4,54 kg (10 lb). Tout morceau plus lourd risque de ne pas entrer.
- Certaines dindes ne s'insèrent pas sur la broche principale. On peut alors la placer sur l'arbre, sans la broche principale.

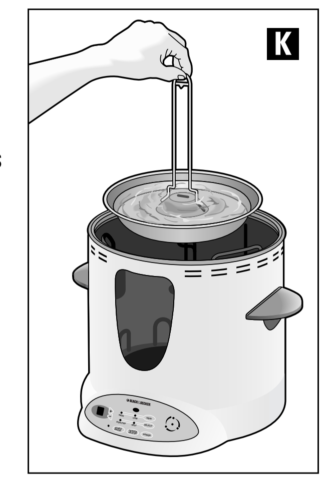
9. Les poitrines de dinde touchent aux éléments.
- Certaines poitrines de dinde sont difficiles à placer. Il faut les centrer, dans la mesure du possible, à l'aide de la broche principale.
- Se servir de ficelle et des brochettes pour retenir les poitrines de dinde en place.

10. Les rôtis et la volaille ne sont pas bien cuits.
- Les durées de cuisson du guide d'entretien et d'utilisation sont approximatives. Pour savoir si la viande est à la cuisson voulue, se servir d'un thermomètre à viande. Retirer l'aliment de l'appareil et le déposer sur un plat. On peut alors en vérifier la cuisson.

Entretien et nettoyage

IMPORTANT : Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer!

1. À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil.
2. Soulever avec précaution la lèchefrite amovible hors de l'appareil (K) et verser la graisse dans une tasse ou un contenant jetable.
3. La lèchefrite, la broche, le crochet, l'arbre, le couvercle et les brochettes vont au lave-vaisselle ou on peut les laver dans de l'eau chaude savonneuse. À la longue, la broche, l'arbre et les brochettes se décolorent. Il s'agit d'une situation normale. Il peut être nécessaire de frotter le couvercle avec un produit nettoyant et une brosse à poils doux pour enlever les résidus de graisse.
4. Essuyer l'intérieur de l'appareil et l'élément central avec une éponge ou un chiffon humide et un peu de détergent à vaisselle afin d'enlever les résidus de graisse. Pour enlever les éclaboussures derrière les éléments chauffants internes, faire glisser avec soin un essuie-tout ou une éponge humide avec du détergent derrière l'élément, puis essuyer avec un essuie-tout propre.



5. Pour enlever des aliments qui ont cuits sur les parois internes de l'appareil ou sur la fenêtre de verre, utiliser une brosse à poils de plastique ou un tampon en polyester ou en nylon avec du détergent pour enlever la graisse. Ne pas utiliser de la laine d'acier ni tout autre produit nettoyant abrasif sur les parois internes au risque d'endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais vaporiser ni appliquer des produits nettoyants directement sur les parois internes de l'appareil.
6. Bien essuyer tout déversement du fond de l'appareil après chaque utilisation. Bien assécher avec un chiffon doux. Ranger le crochet de la broche dans l'encoche sous une des poignées latérales.

Besoin d'aide?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

VOLAILLE – EN ENTIER OU EN MORCEAUX

Pas besoin de réchauffer! Se rappeler de vaporiser la lèchefrite, l'arbre, la broche principale et les brochettes avant l'utilisation.

ALIMENT	ACCESSOIRES REQUIS	RÉGLAGES	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS ET CONSEILS
Poulet, entier De 2,27 à 3,18 kg/ De 5 à 7 lb	Lèchefrite Arbre Broche	POULTRY HIGH Élément central allumé	De 9 à 11 min le kilo (lb)	Cuire jusqu'à ce que les jus soient transparents lorsqu'on vérifie la partie épaisse; vérifier en plus avec un thermomètre. La température de la partie épaisse devrait atteindre 83 °C/ 180 °F.
Poulet, entier De 1,36 à 2,9 kg/ De 3 à 4,5 lb	Lèchefrite Arbre Broche	POULTRY HIGH Élément central allumé	De 10 à 13 min le kilo (lb)	Assaisonner de sel et de poivre, au goût, avant la cuisson.
Kebabs au poulet 6 au plus	Lèchefrite Arbre Broche Pinchos	POULTRY HIGH Élément central allumé	15 min pour au plus 6 brochettes	Alterner les morceaux de poulet avec les différents légumes. Enduire d'huile d'olive ou de sauce préférée.
Poitrines ou cuisses de poulet, avec os 6 au plus	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	POULTRY HIGH Élément central allumé	25 min pour les cuisses, 45 min pour les poitrines	Alterner les formes de poulet vers le haut et le bas sur les brochettes de sorte qu'ils entrent tous sur les brochettes lorsqu'on place celles-ci dans l'appareil. Assaisonner de sel et de poivre ou de ses herbes préférées.
Dinde Au plus de 4,08 à 4,54 kg/ de 9 à 10 lb	Lèchefrite Arbre Broche Certaines dindes peuvent ne pas entrer sur la broche. Les placer sur l'arbre.	POULTRY HIGH Élément central allumé	De 7 à 8 min le kilo (lb)	Fixer les ailes avec de la ficelle afin d'éviter qu'elles ne touchent ux éléments et qu'elles brûlent. Arroser régulièrement de margarine ou de beurre fondu, au goût, pour humecter la dinde.

VIANDE – RÔTIS ET MORCEAUX

Se rappeler de vaporiser de l'enduit antiadhésif pour la cuisson sur la lèchefrite et les autres pièces utilisées avant de placer la viande. Découper avec soin un X au travers les rôtis afin d'en faciliter l'installation et le retrait après la cuisson.

ALIMENT	ACCESSOIRES REQUIS	RÉGLAGES	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS ET CONSEILS
Rôti de bœuf de haut de ronde Au plus de 1,81 à 4,54 kg/ De 4 à 10 lb	Lèchefrite Arbre	MEAT HIGH Élément central allumé	**Au kilo (lb)** De 7 à 8 min bleu De 9 à 10 min moyen De 11 à 12 min bien cuit	Lorsqu'on ne se sert pas de l'élément central, le temps de cuisson augmente de 2 à 3 min la livre. .
Rôti de bœuf d'œil de ronde De 0,91 à 1,81 kg/ De 2 à 4 lb	Lèchefrite Arbre	MEAT HIGH Élément central allumé	**Au kilo (lb)** De 8 à 9 min bleu De 10 à 11 min moyen De 12 à 15 min bien cuit	Les rôtis de formes irrégulières peuvent cuire inégalement. Pour une cuisson uniforme, placer la partie large vers le haut. Lorsqu'on ne se sert pas de l'élément central, le temps de cuisson augmente de 6 à 7 min la livre.
Bifteck de flanc roulé 0,91 kg/2 lb	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	MEAT HIGH Élément central allumé	**Au kilo (lb)** De 20 à 24 min bleu De 25 à 27 min moyen De 28 à 32 min bien cuit	Mariner pour le goût et la tendreté. Placer les brochettes dans la viande à environ 6 cm (2½ po) les unes des autres. Puis placer les brochettes dans les trous appropriés de la broche.
Kebabs au bœuf	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	MEAT HIGH Élément central allumé	15 min pour au plus 6 brochettes	Alterner les morceaux de viande avec des morceaux d'oignon, de poivron vert, de courgette ou de champignons. Enduire d'huile d'olive ou de sauce préférée.
Rôti de bas de ronde Environ 1,81 kg/ 4 lb au plus	Lèchefrite Arbre	MEAT LOW Élément central éteint	De 45 à 46 min le kilo (lb)	Il faut cuire la viande lentement pour l'attendrir. La cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite et tendre Se rappeler que la minuterie va va jusqu'à 99 min seulement, il faut donc la régler de nouveau pour achever la cuisson.
Gigot d'agneau, en papillon De 0,91 à 1,36 kg/ De 2 à 3 lb	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	MEAT HIGH Élément central allumé	35 min pour moyen	Mariner avant la cuisson, au goût. Placer les brochettes dans la viande à environ 6 cm (2½ po) les unes des autres. Puis placer les brochettes dans les trous appropriés de la broche.
Jambon, désossé De 1,81 à 2,27 kg/ De 4 à 5 lb	Lèchefrite Arbre	MEAT HIGH Élément central allumé	De 11 à 13 min le kilo (lb)	Lorsqu'on arrose le jambon avec sa sauce préférée, régler la température à bas (LOW) afin d'éviter de brunir trop rapidement.
Rôti de filet de porc, désossé De 1,36 à 1,81 kg/ De 3 à 4 lb	Lèchefrite Arbre	MEAT HIGH Élément central allumé	De 12 à 14 min le kilo (lb)	Lorsqu'on ne se sert pas de l'élément central, le temps de cuisson augmente de 8 à 10 min la livre.

ALIMENT	ACCESSOIRES REQUIS	RÉGLAGES	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS ET CONSEILS
Côtelettes de porc, avec os, Une épaisseur d'environ 2,54 cm/1 po	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	MEAT HIGH Élément central allumé	25 min pour au plus 6 brochettes	Arroser les côtelettes de sa sauce préférée et les enfiler sur les brochettes en alternant les morceaux en haut et en bas de sorte qu'ils entrent tous uniformément sur la broche. Cuire à point à 78 °C/170 °F. Arroser de sauce au milieu de la cuisson. Réduire la température si les morceaux brunissent trop vite.
Côtes levées De 1,90 à 2,27 kg/ De 4 1/2 à 5 lb	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	MEAT HIGH Élément central allumé	30 min pour au plus 6 morceaux	Précuire les côtes levées de la manière habituelle, en les faisant cuire ou mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Couper les sections en 2 ou en 3, selon la grosseur. Enfiler sur les brochettes. Arroser de sa sauce préférée. Placer sur la broche et cuire jusqu'à ce que les morceaux soient bien brunis.

CREVETTES ET AUTRES ALIMENTS

ALIMENT	ACCESSOIRES REQUIS	RÉGLAGES	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS ET CONSEILS
Kebabs aux crevettes, grosses	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	POULTRY HIGH Élément central allumé	10 min pour au plus 6 brochettes	Alterner les crevettes décortiquées avec des morceaux de légumes ou de fruits préférés. Arroser de sa sauce préférée.
Kebabs aux légumes, différents	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	POULTRY ou MEAT HIGH Élément central allumé	De 10 à 15 min pour au plus 6 brochettes	Couper les légumes environ de la même grosseur. Enfiler sur les brochettes et arroser de sa sauce préférée.
Bratwurst, précuite	Lèchefrite Arbre Broche Brochettes	MEAT HIGH Élément central allumé	15 min pour au plus 6 brochettes	Cuire pour réchauffer, environ 72 °C/160 °F.

Charqui au poulet avec sauce aux framboises

Mélange à charqui

⅓ t de ciboulette
2 c. à table de poudre d'ail
1 c. à table de cassonade
1 c. à table de flocons d'oignon séchés
1 c. à table de gingembre
1 c. à table d'origan
1 c. à table de piment de Cayenne
1 c. à table de sel
2 c. à thé de piment de la Jamaïque
2 c. à thé de poivre noir
2 c. à thé de coriandre
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de clou de girofle
½ c. à thé de muscade

Poulet

6 poitrines de poulet avec os, coupées en 2, environ 2.27 kg (5 lb) en tout
2 c. à table d'huile d'olive
Enduit antiadhésif pour la cuisson

Sauce

2 c. à table de beurre ou de margarine
½ oignon moyen, haché finement
1 boîte de conserve de framboises de 369 g (13 oz)
1 c. à table de jus de citron
1 c. à table d'huile d'olive
1½ c. à thé de charqui
1½ c. à thé de vinaigre rouge

1. Verser tous les ingrédients du mélange à charqui dans un sac en plastique et bien mélanger.
2. En réserver 1½ c. à thé.
3. À l'aide d'une brosse, enduire les morceaux de poulet de 2 c. à table d'huile d'olive. Puis, mettre 2 morceaux de poulet à la fois dans le sac renfermant le mélange à charqui. Bien secouer avec des couvrir les morceaux de mélange à charqui. Déposer les morceaux enrobés dans un plat peu profond et réfrigérer pour la nuit.
4. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre, la broche et les brochettes.
5. Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes. Puis, placer les brochettes sur la broche principale.
6. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
7. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de volaille (Poultry) en laissant l'élément central allumé pendant 45 minutes.
8. Lorsque le poulet cuit, mélanger le beurre ou la margarine, et l'oignon dans une petite casserole. Faire sauter l'oignon. Ajouter le reste des ingrédients et faire chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote. Laisser égoutter la sauce sur le poulet au bout de 15 et de 30 minutes de cuisson.
9. Servir le charqui au poulet avec la sauce qui reste.

Donne : 6 portions.

Poulet au gingembre et au miel

½ t de miel
2 c. à table de graines de sésame
2 c. à table de sauce soya
1 c. à table de gingembre frais haché
Enduit antiadhésif pour la cuisson
1 poulet entier, environ 1,58 kg (3½ lb)

1. Verser le miel, les graines de sésame, la sauce soya et le gingembre dans un petit bol et bien mélanger.
2. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre et la broche.
3. Placer le poulet sur la broche. À l'aide d'une brosse, enduire le poulet de sauce au miel et au gingembre.
4. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
5. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de volaille (Poultry) en laissant l'élément central allumé pendant environ 30 minutes.
6. Verser la sauce au miel et au gingembre qui reste sur le poulet. Laisser cuire pendant 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Donne : 1 poulet entier.

Poulet et marinade à la moutarde

½ t de moutarde de Dijon
½ t de vinaigre balsamique
½ t d'huile d'olive
1 poulet entier, environ de 1,58 kg à 1,81 kg (de 3½ à 4 lb)
Enduit antiadhésif pour la cuisson
1 c. à table de farine tout usage (facultatif)
¼ t d'eau (facultatif)

1. Mélanger la moutarde, le vinaigre et l'huile d'olive. Brasser pour mélanger.
2. À l'aide d'une brosse, enduire le poulet de marinade. Couvrir et réfrigérer de 4 à 6 heures, ou pour la nuit.
3. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre et la broche.
4. Placer le poulet sur la broche. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de volaille (Poultry) en laissant l'élément central allumé de 35 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient transparents.
5. Verser la marinade qui reste dans une petite casserole. Porter à ébullition, réduire la chaleur et laisser mijoter pendant 5 minutes.
6. On peut également dégraisser les jus de cuisson et les ajouter à la marinade chauffée. Lorsque la sauce est trop claire, mélanger une cuillère à table de farine et ¼ tasse d'eau, et bien brasser pour obtenir une consistance homogène. Verser dans la casserole et brasser à feu de moyen à élevé jusqu'à ce que la sauce épaississe.
7. Servir la sauce avec le poulet.

Donne : 1 poulet entier.

Côtes levées à la sauce

4½ lb de côtes levées de porc
1 t d'eau
2 c. à table d'huile d'olive
⅓ t oignon haché finement
4 gousses d'ail, hachées finement
1 t ketchup
½ t jus de tomate
¼ t jus de citron
⅓ t de cassonade
2 c. à table de sauce Worcestershire
½ c. à thé de graines de céleri
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de thym
Enduit antiadhésif pour la cuisson

1. Placer les côtes levées dans un grand plat peu profond. Recouvrir d'une tasse d'eau. Couvrir le plat de papier d'aluminium et faire cuire dans un four réchauffé à 177 °C (350 °F) pendant une heure.
2. Pendant la cuisson des côtes levées, préparer la sauce en réchauffant l'huile d'olive dans une casserole moyenne à feu moyen. Faire sauter les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient transparents, environ 5 minutes.
3. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter pendant 20 minutes. en brassant de temps en temps. Réserver jusqu'au moment de servir.
4. Couper les côtes levées cuites en morceaux de 2 ou 3 côtes chacun, pour un maximum de 6 morceaux.
5. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur les brochettes, la lèchefrite, l'arbre et la broche.
6. Bien enduire les côtes levées de sauce. Placer chaque morceau sur une brochette. Puis, placer les brochettes sur la broche principale. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
7. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de viande (Meat) en laissant l'élément central allumé pendant 30 minutes. Retirer avec soin les brochettes avant de servir. Servir avec la sauce qui reste.

Donne : De 2 à 3 portions.

Agneau papillon piquant

¼ t de cassonade bien tassée
⅓ t de jus de citron
2 c. à table de moutarde de Dijon
2 c. à table d'huile d'olive
2 c. à table de sauce soya
1 gousse d'ail, émincée
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre noir
1 morceau d'agneau papillon, environ 1,1 kg (2,5 lb)
Enduit antiadhésif pour la cuisson

1. Bien mélanger les 8 premiers ingrédients pour préparer la marinade.
2. Placer le morceau d'agneau dans un plat peu profond et y verser la marinade. Couvrir et réfrigérer pour la nuit ou au moins de 2 à 3 heures.
3. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre, la broche et les brochettes.
4. Insérer les brochettes dans l'agneau à environ 6 cm (2½ po) les unes des autres. Laisser l'agneau vers le haut des brochettes.
5. Placer les brochettes sur la broche principale. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
6. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de viande (Meat) en laissant l'élément central allumé pendant environ 35 minutes. Arroser de temps à autre de marinade, au goût.
7. Trancher en minces languettes avant de servir.

Donne : 4 portions.

Kebabs rapides au poulet et aux légumes

6 morceaux de poulet désossés, environ .23 kg (8 oz) en tout
18 tomates cerises
12 champignons moyens
1 poivron vert, coupé en quartiers sur la longueur et chaque quartier coupé en 3
¼ t vinaigrette italienne de la marque préférée
Enduit antiadhésif pour la cuisson

1. Couper dans le sens de la largeur les morceaux de poulet en 3 parties égales.
2. Verser dans un bol à mélanger le poulet, les tomates cerises, les champignons, le poivron et la vinaigrette. Bien mélanger.
3. Lorsque le temps le permet, laisser mariner au moins 30 minutes.
4. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre, la broche et les brochettes.
5. Enfiler les morceaux de poulet et de légumes sur les brochettes en les répartissant également entre les brochettes.
6. Placer les brochettes sur la broche principale. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
7. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de volaille (Poultry) en laissant l'élément central allumé pendant environ 15 minutes.
8. Retirer avec soin les brochettes avant de servir.

Donne : De 2 à 3 portions.

Kebabs savoureux au bœuf et à la mélasse

¼ t de mélasse
¼ t de sauce soya
2 c. à table d'huile végétale
2 c. à table d'eau
1 c. à thé de moutarde sèche
1 c. à thé de gingembre frais haché finement
1 gousse d'ail, hachée finement
0,30 kg (¾ lb) de surlonge, en cubes de 4 cm (1½ po)
12 tomates cerises
1 gros oignon, en quartiers, et chaque quartier coupé en 3
1 petite courgette, coupée en 2 dans le sens de la longueur, et chaque moitié coupée en 6 morceaux
Enduit antiadhésif pour la cuisson

1. Verser dans un grand bol à mélanger la mélasse, la sauce soya, l'huile, l'eau, la moutarde, le gingembre et l'ail. Bien mélanger les ingrédients.
2. Ajouter les cubes de viande, les tomates cerises, l'oignon et la courgette au mélange à la mélasse. Bien mélanger afin de recouvrir la viande et les légumes de marinade. Couvrir et laisser mariner pendant 2 heures, ou toute la nuit, au réfrigérateur.
3. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre, la broche et les brochettes.
4. Enfiler les morceaux de viande et de légumes sur les brochettes en les répartissant également entre les brochettes.
5. Placer les brochettes sur la broche principale. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
6. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de viande (Meat) en laissant l'élément central allumé pendant 15 minutes.
7. Retirer avec soin les brochettes avant de servir.

Donne : De 2 à 3 portions.

Kebabs aux crevettes, au gingembre et aux herbes

½ t d'origan frais, haché finement
½ t de sauge fraîche, hachée finement
½ t de jus d'orange
¼ t de jus de lime
2 c. à thé de gingembre frais haché
2 c. à thé d'huile de sésame chaude
0,45 kg (1 lb) de crevettes, décortiquées
3 tranches (de 1,27 cm (½ po)) d'ananas frais, en cubes
1 poivron vert, en morceaux de 4 cm (1½ po)
1 orange navel moyenne, en tranches d'une épaisseur de 0,64 cm (¼ po), et chaque tranche coupée en quartiers
Enduit antiadhésif pour la cuisson

1. Verser dans un grand bol à mélanger l'origan, la sauge, le jus d'orange, le jus de lime, le gingembre et l'huile de sésame. Bien mélanger les ingrédients.
2. Ajouter les crevettes, l'ananas, le poivron vert et l'orange. Bien mélanger pour enrober les ingrédients. Laisser reposer à la température ambiante pendant 15 minutes.
3. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre, la broche et les brochettes.
4. Enfiler les crevettes, le poivron vert et les fruits sur les brochettes en les répartissant également entre les brochettes.
5. Placer les brochettes sur la broche principale. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
6. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de volaille (Poultry) en laissant l'élément central allumé pendant environ 10 minutes.
7. Retirer avec soin les brochettes avant de servir.

Donne : 6 portions.

Bifteck mariné à l'orange

1 c. à table d'huile d'olive
1 oignon moyen, haché finement
La pelure d'une orange moyenne
½ t de jus d'orange
½ t de vinaigre de vin blanc
1 c. à table de coriandre
1 c. à thé de basilic
1 c. à thé de poivre noir
1 bifteck de flanc roulé, d'environ 0,91 kg (2 lb), d'une épaisseur de 2,54 cm (1 po)
Enduit antiadhésif pour la cuisson

1. Mélanger l'huile d'olive et l'oignon dans une petite casserole et faire sauter l'oignon.
2. Ajouter la pelure d'orange et laisser mijoter pendant 2 minutes.
3. Ajouter le jus d'orange, le vinaigre, la coriandre, le basilic et le poivre noir. Laisser mijoter pendant 10 minutes.
4. Déposer le bifteck dans un plat peu profond et y verser la marinade en couvrant bien les deux faces de la viande.
5. Laisser le bifteck mariner pendant au moins 3 heures, ou toute la nuit.
6. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre, la broche et les brochettes.
7. Insérer les brochettes dans le bifteck à 6 cm (2½ po) les unes des autres. Positionner le bifteck dans le haut des brochettes. Puis, placer les brochettes sur la broche principale.
8. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
9. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de viande (Meat) en laissant l'élément central allumé de 25 à 35 minutes, ou jusqu'à l'obtention de la cuisson voulue.
10. Faire chauffer la marinade qui reste dans une petite casserole. Porter à ébullition; réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes.
11. Pour servir, couper le bifteck en tranches fines dans le sens du grain. Servir la marinade réchauffée comme sauce.

Donne : De 6 à 8 portions.

Poitrines de poulet au basilic et verdure

1 t de feuilles de basilic bien tassées
3 gousses d'ail
6 c. à table d'huile d'olive
Enduit antiadhésif pour la cuisson
6 moitiés de poitrines de poulet désossées, environ 170 g (6 oz) chacune
Mélange de laitues préférées, suffisamment pour 6 portions
Vinaigrette préférée

1. Dans un robot culinaire ou dans un hachoir muni d'un couteau, mélanger le basilic, l'ail et l'huile d'olive. Traiter finement.
2. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre, la broche et les brochettes.
3. Enfiler les morceaux de poulet sur les broches et enduire le poulet d'une couche épaisse de mélange au basilic.
4. Placer les brochettes sur la broche principale. Placer la lèchefrite, l'arbre et la broche dans la rôtissoire. Couvrir.
5. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de volaille (Poultry) en laissant l'élément central allumé pendant environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient transparents dans la partie épaisse de la viande.
6. Retirer avec soin les brochettes avant de servir et découper le poulet en tranches fines. Déposer le poulet sur un lit de verdure.
7. Servir avec la vinaigrette de son choix.

Donne : 6 portions.

Jambon avec croûte à la moutarde

½ t de cassonade bien tassée
¼ t moutarde forte brune
2 c. à table de mélasse
1 jambon désossé, de 1,81 à 2,27 kg (de 4 à 5 lb)
Enduit antiadhésif pour la cuisson
1 orange navel

1. Bien mélanger la cassonade, la moutarde et la mélasse.
2. Découper avec soin un X dans le sens de la longueur du jambon.
3. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite et l'arbre.
4. Placer d'abord l'orange sur l'arbre, puis placer le jambon sur l'arbre avec la partie large vers le haut.
5. Enduire tout le jambon du mélange de cassonade.
6. Placer la lèchefrite et l'arbre dans la rôtissoire. Couvrir.
7. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de viande (Meat) en laissant l'élément central allumé pendant 50 à 60 minutes.
8. Retirer le jambon et dégager doucement l'arbre. Retirer l'arbre du jambon et déposer ce dernier sur une planche à découper.
9. Trancher et servir.

Donne : De 12 à 14 portions.

Rôti de bœuf très piquant

2 c. à table de paprika
1 c. à table de poivre noir
1 c. à table d'assaisonnement au chili
1 c. à table de cumin
1 rôti de bout de ronde, d'environ 1,81 kg (4 lb)
Enduit antiadhésif pour la cuisson

1. Bien mélanger toutes les épices dans un bol. Verser le mélange dans un plat peu profond.
2. Découper avec soin un X dans le sens de la longueur du rôti.
3. Si la hauteur du rôti ne dépasse pas 14 cm (5½ po), on peut prévoir de le placer sur la broche principale. Vaporiser de l'enduit antiadhésif sur la lèchefrite, l'arbre et la broche (si on s'en sert).
4. Bien enduire tout le rôti du mélange d'épices, en couvrant plus particulièrement le dessus et le dessous.
5. Placer le rôti sur l'arbre avec le bout large vers le haut.
6. Placer la lèchefrite et l'arbre dans la rôtissoire. Couvrir.
7. Faire cuire au réglage élevé (HIGH) de viande (Meat) en laissant l'élément central allumé pendant 25 à 35 minutes.
8. Retirer le rôti lorsqu'il est cuit à son goût et dégager doucement l'arbre. Retirer l'arbre du rôti et déposer ce dernier sur une planche à découper.
9. Trancher et servir.

Donne : De 7 à 8 portions